

restaurant

BEOGRAD

seit 1960

MENI





Ko je imao sreće da se jutros probudi u Beogradu,
može se smatrati da je za danas dovoljno postigao u životu.
Svako dalje insistiranje na još nečemu, bilo bi neskromno.

Duško Radović

srpski pesnik, pisac, novinar, aforističar i TV urednik

Beograd nije u Beogradu, jer Beograd, ustvari i nije grad – on je metafora,
način života, ugao gledanja na stvari.

Momo Kapor

srpski slikar, književnik i novinar

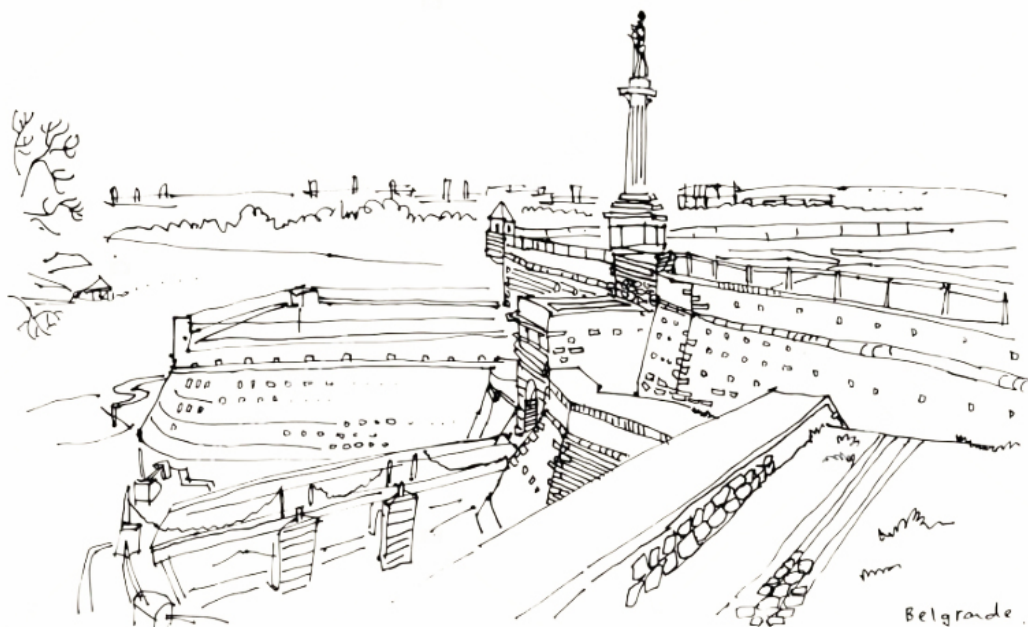


Dragi Gosti,

Hvala što se izabrali naš restoran! Obećavamo da ćemo dati sve od sebe da uživate u svakom trenutku provedenom kod nas i u svakom zalogaju koji ćemo pažljivo i sa puno ljubavi spremi za Vas.

Uživajte i prijatno!

Tim Restorana Beograd



HLADNA PREDJELA

*Savetujemo da meze počnete sa domaćom rakijicom iz naše selekcije,
a zatim pitajte osoblje koje vino bi Vam preporučili*

TATAR BIFTEK BEOGRAD 1960 ^(A, C, G, L, M)

Juneće meso, začini, luk, kapar, kiseli krastavac,
žumance, tost, puter / 200g

19.60€

MEZE SELEKCIJA SUHOMESNATIH PROIZVODA ZA 2 OSOBE ^(G)

Pršuta, goveđa pečenica, ćorizo, dimljeni vrat,
masline, feta, mocarela

19.90€

PLATA SIREVA ZA 2 OSOBE ^(G, H)

Mocarela, parmezan, dimljeni sir, čedar,
masline, suvo voće i orašasti plodovi
(VEGETARIJANSKI)

19.90€



TOPLA PREDJELA

HRSKAVA ROLNICA SA ČEDAR SIROM, SVINJSKIM PAUFLEKOM I VASABI HREN KREMOM (A, C, G, M)

Kore, čedar, svinjski pauflek, majonez, vasabi, kisela pavlaka

10.90€

BRUSKETA BEOGRAD SA FAŠIRANIM MESOM (A, C, G)

Hleb, jaje, mleveno meso, začini, luk, matovilac

10.90€

MIKS PEČURAKA NA TIGANJU (D, G, O)

Šampinjoni i miks šumskih pečuraka, začini, maslinovo ulje
(VEGAN)

10.90€

RIŽOTO SA GAMBORIMA (D, G, O)

Pirinač, puter, luk, maslinovo ulje, belo vino, parmezan

21.90€

TALJATELE SA TARTUFATOM (A, G)

Šampinjoni, tartufata pesto, ulje tartufa, obers, parmezan
(VEGETARIJANSKO)

(Legenda kaže da ovo jelo ima afrodizijačko dejstvo!)

18.90€

SUPE I ČORBE

PILEĆA ČORBA (A, C, G)

6.90€

JUNEĆA SUPA (A, C, G)

5.50€

Knedle / Frittaten (tradicionalni austrijski rezanci)

RIBLJA ČORBA (A, C, G, D)

9.90€

POTAŽ OD POVRĆA

5.50€

(VEGANSKO)



OBROK SALATE

Primetićete da se višnja pojavljuje u više jela.

To je zato što smo svaku tu višnju ubrali na našoj porodičnoj plantaži staroj više decenija.

BURATA SA RUKOLOM ^(G, H, O) 12.90€

Burata, čeri, aceto krema, listići badema,
maslinovo ulje
(VEGETARIJANSKO)

RUKOLA SA ČERIJE^M, ^(G, H, O) 10.90€

PARMEZANOM I PINJOLAMA
Prelivena acetom od višnje
(VEGETARIJANSKO)

SALATA SA POHOVANOM
ĆURETINOM ^(A, C, M, O) 12.90€

Ćuretina, jaje, motavilac, krompir,
ulje bundeve, luk

BEOGRAD SALATA ^(L) 16.90€

Dimljeni biftek sa acetom od višnje, rukola,
sušeni paradajz, nar

SRPSKI SPECIJALITETI

Ovde ne možete da pogrešite! Sve je autentično i sporo kuvano.

A za najbolje stvari u životu da se dese, uvek je potrebno vreme...

MUĆKALICA 15.90€

Svinjsko meso, paradajz,
paprika, luk, riža

PREBRANAC 12.90€

Pasulj, luk, mlevena paprika
(VEGANSKI)

SATARAŠ ^(C) 7.90€

Paprika, paradajz, luk, jaje
(VEGETARIJANSKO)

SARMA 13.90€

Kiseli kupus, svinjsko meso, juneće meso, riža

GULAŠ ^(A, G) 19.90€

Juneće meso, testenina,
hrskavi luk, pavlaka

KARAĐORĐEVA ^(A, C, G, M) 22.90€

Svinjsko meso, kajmak, jaje, prezla,
tartar sos, limun



JELA SA ROŠTILJA

I dalje koristimo pravi roštilj, to jest skaru. Rešetke, ćumur, vatra!

ĆEVAPČIĆI

14.90€

Juneće meso, začini, krompir,
luk, ajvar / 330g

PLJESKAVICA

14.90€

Juneće meso, začini, krompir,
luk, ajvar / 330g

GURMANSKI ĆEVAPI ^(G)

18.90€

NA PEČENOJ PAPRICI I KAJMAK
SOSU

Juneće meso, pečena paprika,
lepinja, kajmak / 330g

PUNJENA PLJESKAVICA ^(G)

18.90€

Juneće meso, začini, krompir,
kačkavalj, luk, ajvar / 330g

LAKS KARE ^(G)

23.90€

SA ĆORIZOM, PUNJENO
DIMLJENIM SIROM

Svinjsko meso, ćorizo, dimljeni
kačkavalj, krompir, luk / 250g

SVINJSKI FILE ^(G)

21.90€

PUNJEN ČEDAR SIROM

BARDIRAN U SLANINICI

Svinjsko meso, čedar, panceta, pire / 250g

GRIL PLATA ^(M)

21.90€ / 39.90€

ZA JEDNU ILI DVE OSOBE

(kobasica, pljeskavica,
ražnjić, ćuretina)

Juneće meso, svinjsko meso,
ćuretina, začini, krompir,
luk, ajvar / 400g / 800g

“MAČ” / HUNNENSCHWERT

79.90€

ZA ČETIRI OSOBE - FLAMBIRANO

Svinjski kare, ćureći filet, ramstek, pljeskavica,
krompir, luk,
povrće i ajvar / 1kg

JUNEĆA DOMAĆA KOBASICA ^(M)

Juneće meso, začini, senf, ajvar od patlidžana, krompir, luk / 300g

Po staroj recepturi za pravljenje zanatskih kobasica!

14.90€



SPECIJALITETI / GLAVNA JELA

FINE DINE Specijaliteti!

Samo se prepustite magiji našeg glavnog kuvara...

ĆUREĆI FILE SA KESTENOM I VIŠNJOM ^(G) Ćureći file, puter, višnja, kesten, pire / 250g	22.90€	SUVIDIRANA POHOVANA JAGNJEĆA KOLENICA ^(A, C, G) Jagnjeće meso, jaje, prezla, šargarepa, braten sos / 300g	29.90€
BAJADERA OD PAUFLEKA ^(A, G, L, F) Svinjsko meso, čeri, matovilac, krompir, braten sos / 300g	18.90€	ZAPEČENA SUVIDIRANA JAGNJEĆA BUTKICA Jagnjeće meso, domaći bbq sos, crveni kupus, začini / 300g	29.90€
SVINJSKI MEDALJONI SA KAJMAK REN SOSOM ^(G) Svinjsko meso, kajmak, pirinač, ren / 300g	22.90€	MARINIRANI JAGNJEĆI KOTLETIĆI ^(G) Jagnjeće meso, pire od šargarepe, puter, maslinovo ulje, začini / 300g	29.90€
RAMSTEK SA VIŠNJA-SOSOM I PIREOM OD TARTUFA ^(G) Juneće meso, višnja, pire, tartufata / 300g	32.90€	DIMLJENI BIFTEK SA GRILOVANIM POVRĆEM ^(G) (SOS-VIŠNJA ILI BIBER) Juneće meso, tikvica, patlidžan, paprika, luk, puter / 250g	35.90€
DIMLJENI BIFTEK TALJATA SA PIREOM OD POMORANDŽE ^(G, O) Juneće meso, pire, pomorandža, aceto, maslinovo ulje, začini / 250g	35.90€		



R I B A

PETKOM SVEŽA RIBA

Rano jutros smo bili na pecanju, pitajte naše osoblje kakav je bio ulov.

LIGNJE SA DALMATINSKIM 23.90€

VARIVOM ^(D, O)

Lignje, krompir, blitva, beli luk,
belo vino, limun / 250g

BRANCIN ^(D)

21.90€

SA GRILOVANIM POVRĆEM

Brancin, paprika, patlidžan,
tikvica, luk, limun

POHOVANI SMUĐ ^(A, C, D, G, M) 19.90€

Smuđ, jaje, prezla, tartar sos, pomfrit, limun

GRILOVANI PRŽENI

29.90€

GAMBORI ^(G, B)

Gambori, miks salata

LOSOS U SUSAMU I LANU ^(D, N)

Losos, susam i lan, paprika, patlidžan, tikvica, luk, limun

Lososa nabavljamo iz Norveške.

26.90€

*Iako je more daleko, preko naših dobavljača nabavljamo svežu ribu, što znači da je
period od Jadranskog mora do Vašeg tanjira između 24 i 48 sati.*

Rečna riba može da stigne i brže!



PRILOZI

Kao što mail ne ide bez „attachment-a“, tako ni glavna jela ne idu bez priloga.

ĐUVEČ RIŽA (VEGANSKO)	6.90€	URNEBES ^(G) (VEGETARIJANSKO)	5.90€
RIŽA (VEGANSKO)	4.90€	AJVAR (VEGETARIJANSKO)	4.50€
GRILOVANO POVRĆE (VEGANSKO)	8.90€	LEPINJA ^(A) (VEGANSKO)	2.50€
POMFRIT (VEGANSKO)	4.90€	KAJMAK ^(G) (VEGETARIJANSKO)	4.90€
DOMAĆI KROMPIR ^(A) Sa pivom (VEGETARIJANSKO)	5.90€		

SALATE

*Ni jedan obrok ne bi smeo da bude bez salate. Neko kaže pre jela, neko kaže posle.
Mi smatramo da je važno da se unosi dovoljno vitamina i vlakana, koji će Vas učiniti zdravim i
jakim, a naučnici kažu i da će mozak biti mlađi i bistriji.*

ŠOPSKA SALATA ^(G) Paradajz, paprika, krastavac, luk, feta, ulje (VEGETARIJANSKO)	6.90€	SRPSKA SALATA Paprika, paradajz, krastavac, luk, ljuta paprika (VEGANSKO)	6.90€
KROMPIR SALATA ^(M, O) Krompir, crveni luk, senf, sirće, ulje, šećer (VEGANSKO)	5.90€	KUPUS ^(O) Kupus, ulje, sirće, šećer, so (VEGANSKO)	5.90€
MIKS SALATA ^(O) Miks zelenih salata, aćeto, maslinovo ulje, so (VEGANSKO)	5.90€	PEČENA BELOLUČENA PAPRIKA ^(O) Paprika, so , sirće, ulje (VEGANSKO)	5.90€
LJUTA PEČENA PAPRIKA ^(O) Ljuta parika, ulje, sirće, peršun, so (VEGANSKO)	4.90€		



DEZERTI

*Ako ste ostavili dovoljno mesta, a nadamo se da jeste, probajte i neke od naših slatkih poslastica.
Pa neka ide život! A možete i za poneti.*

HABIBI U BEOGRADU ^(A, G, H)

*Pošto je Dubai kolač trenutno baš popularan, ispratili smo i mi taj trend, ali smo ga malo
modifikovali i dali mu neki naš beogradski „touch”*

Pistać krem, pavlaka, čokolada, spekulat

6.90€

4D ČOKOLADNI KOLAČ ^(A, G, H)

Ne dobijate 4D naočare, ali dobijate 4D kulinarsko iskustvo

Oreo, spekulat, puter, pavlaka, 3 vrste čokolade

6.90€

BEOGRAD TIRAMISU ^(A, C, G)

*Iako je ovo klasika, ovaj kolač je jako zahtevan, jer 1000 osoba da pitate,
njih 1000 će reći da su negde ranije jeli praaaaavi Tiramisu.
Zato samo obećavamo jedan jako lep kolač, po oprobanoj recepturi, drugačije poslužen.*

Piškote, maskarpone, pavlaka, kafa, kakao

5.90€

DOMAĆA PITA SA VIŠNJAMA ^(A, G)

*Tradicionalan desert naš baka, napravljen sa tankim korama, nadeven sočnim kiselkastim
višnjama i posut šećerom u prahu. Mora biti hrskava spolja a unutra mekana i osvežavajuća
zahvaljujući višnji. Kao dodatak služi se sa vanila sosom.*

Tanke kore, višnja, šećer

5.90€

VEGAN KAKAO KOLAČ ^(H)

Urma, badem, indijski orah, agavam, kokosovo ulje

5.90€



DEZERTI

BEOGRAD BAKLAVA (A, C, G, H)

(PO NAŠOJ RECEPTURI)

Lešnik, kore, jaja, pavlaka, šećer

5.90€

PALAČINKE (2 KOMADA) (A, C, G)

Nutela & Orasi / Džem od kajsije

8.90€

NAŠ DOMAĆI SLADOLED

Pitajte naše osoblje koje ukuse trenutno imamo u ponudi.

2.50€ / Kugla

Za sva dodatna pitanja, nedoumice, informacije o alergenima i sastojcima koje koristimo, molimo Vas obratite se našem osoblju, ali i glavnom kuvaru.

Sa zadovoljstvom će izaći i porazgovarati sa gostima, on je umetnik koji želi da je njegova umetnost prepoznata i da ljudi uživaju u njoj.

Svaki Vaš komentar, preporuka, utisak na Google-u, Tripadvisor-u, na društvenim mrežama, nama zaista mnogo znači.



LEAVE US A REVIEW!



LEAVE US A REVIEW!

Želimo Vam prijatan boravak u Beogradu!







restaurant —
BEOGRAD
— *seit 1960* —



Schikanedergasse 7, 1040 Wien

www.restaurant-beograd.at
office@restaurant-beograd.at



restaurantbeogradinwien



Restaurant Beograd, Wien