

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

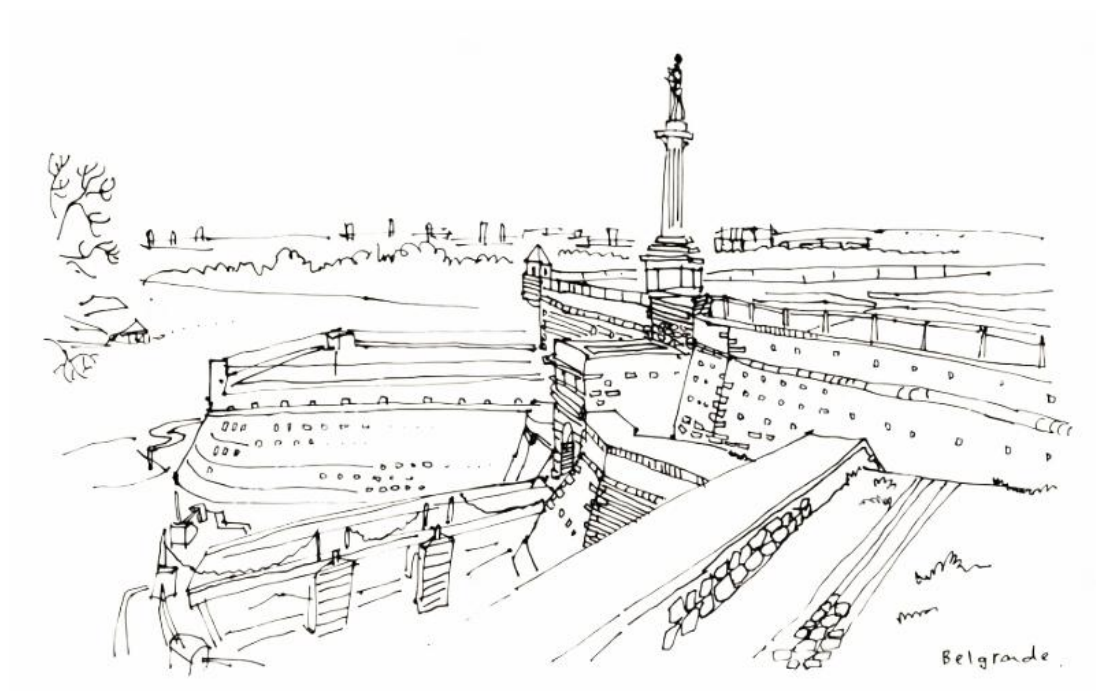
srpski slikar, književnik i novinar

Dragi Gosti,

Hvala što ste 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
(VEGETARIJANSKO)

19.90€

BURATA SA RUKOLOM (G, H, O)

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

13.90€

RUKOLA SA ČERIJE, PARMEZANOM I PINJOLAMA

(G, H, O)

Prelivena acetom od višnje
(VEGETARIJANSKO)

10.90€

DEGUSTACIJA RAKIJE

(Po izboru šljiva, dunja, kajsija, kruška, jabuka)
3 x 2 cl. / 5 x 2 cl.

10.90€ / 17.90€



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€

BEOGRAD SALATA (L)

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

19.90€

SALATA SA POHOVANOM ĆURETINOM (A, C, M, O)

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

15.90€

PRŽENE LIGNJE (A, C, G, N)

Sa tartar sosom

15.90€

MIKS PEČURAKA NA TIGANJU (D, G, O)

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

12.90€



SUPE I ČORBE

PILEĆA ČORBA (A, C, G)	6.50€	JUNEĆA SUPA (A, C, G) Knedle / Frittaten (tradicionalni austrijski rezanci)	6.50€
RIBLJA ČORBA (A, C, G, D)	9.50€	POTAŽ OD POVRĆA (VEGANSKO)	5.50€
TELEĆA ČORBA (L)	8.50€		

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...*

MUČKALICA Svinjsko meso, paradajz, paprika, luk, riža	15.90€	PREBRANAC Pasulj, luk, mlevena paprika (VEGANSKI)	12.90€
SATARASŃ (C) Paprika, paradajz, luk, jaje (VEGETARIJANSKO)	8.90€	SARMA Kiseli kupus, svinjsko meso, juneće meso, riža	15.90€
GULAŠ (A, G) Juneće meso, testenina, hrskavi luk, pavlaka	19.90€	KARADORĐEVA (A, C, G, M) Svinjsko meso, kajmak, jaje, prezla, tartar sos, limun	24.90€



JELA SA ROŠTILJA

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

ĆEVAPČIĆI

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

17.90€

PLJESKAVICA

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

17.90€

GURMANSKI ĆEVAPI ^(G)

NA PEČENOJ PAPRICI

I KAJMAK SOSU

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

21.90€

PUNJENA PLJESKAVICA ^(G)

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

20.90€

LAKS KARE ^(G)

SA ĆORIZOM, PUNJENO

DIMLJENIM SIROM

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

21.90€

LAKS-KARE ^(G)

PUNJEN ĆEDAR SIROM

BARDIRAN U SLANINICI

Svinjsko meso, čedar,
panceta, pire sa tartufima / 250g

21.90€

GRIL PLATA ^(M)

ZA JEDNU ILI DVE OSOBE

(kobasica, pljeskavica,
ražnjić, ćuretina)

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

23.90€ / 43.90€

“MAČ” / HUNNENSCHWERT

ZA ČETIRI OSOBE - FLAMBIRANO

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

79.90€

GURMANSKA SVINJSKA KOBASICA ^(M)

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

Po staroj recepturi za pravljenje domaćih kobasica!

18.90€



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€	POHOVANA SUVIDIRANA JAGNJEĆA BUTKICA ^(A, C, G) Jagnjeće meso, jaje, prezla, šargarepa, braten sos / 300g	32.90€
BAJADERA OD PAUFLEKA ^(A, G, L, F) Svinjsko meso, čeri, matovilac, krompir, braten sos / 300g	18.90€	ZAPEČENA SUVIDIRANA JAGNJEĆA BUTKICA ^(A, C, G) Jagnjeće meso, domaći bbq sos, crveni kupus, začini / 300g	32.90€
POHOVANI LAKS KARE ^(A, C, G) SA MLINCIMA, PRAZILUKOM I PEČURKAMA U sosu od vasabija i rena/ 300g	21.90€	MARINIRANI JAGNJEĆI KOTLETIĆI ^(G) Jagnjeće meso, pire od šargarepe, puter, maslinovo ulje, začini / 300g	32.90€
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€	TALJATELE SA TARTUFATOM ^(A, G) Šampinjoni, tartufata pesto, ulje tartufa, parmezan (VEGETARIJANSKO)	23.90€
ĆURETINA SA MLINCIMA ^(A, C) ZAPEČENA U RERNI ZA 2 OSOBE Tradicionalni domaći mlinci sa ćuretinom, zapečeni u rerni	38.90€	<i>(Legenda kaže da ovo jelo ima afrodizijačko dejstvo!)</i>	

*Kao što ste primetili, višnje su sastojak mnogih naših jela.
Za to postoji poseban razlog: naše višnje potiču sa naše porodične plantaže stare
nekoliko decenija, koja se prostire kroz živopisne predele sela Sibnice..*



R I B A

PETKOM SVEŽA RIBA

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

LIGNJE
SA DALMATINSKIM VARIVOM ^(D, O)
Lignje, krompir, blitva, beli luk,
belo vino, limun

23.90€

BRANCIN ^(D)
SA GRILOVANIM POVRĆEM
Brancin, paprika, patlidžan,
tikvica, luk, limun

21.90€

POHOVANI SMUĐ ^(A, C, D, G, M)
Smuđ, jaje, prezla, tartar sos, pomfrit, limun

19.90€

GRILOVANI PRŽENI
GAMBORI ^(G, B)
Gambori, miks salata

29.90€

RIŽOTO SA GAMBORIMA ^(D, G, O)
Pirinač, puter, luk, maslinovo ulje, belo vino,
parmezan

21.90€

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 e-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 (VEGANSKO)	4.90€
GRILOVANO POVRĆE (VEGANSKO)	8.90€	LEPINJA ^(A) (VEGANSKO)	2.50€
POMFRIT (VEGANSKO)	4.90€	KAJMAK ^(G) (VEGETARIJANSKO)	5.50€
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, aceto, 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 naš beogradski „touch”*

Pistać krem, pavlaka, čokolada, spekulas

6.90€

4D ČOKOLADNI KOLAČ ©

(A, G, H)

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

Oreo, spekulas, puter, pavlaka, 3 vrste čokolade

7.50€

© by Chef Vljako

VEGAN KAKAO KOLAČ (H)

Urma, badem, indijski orah, agavam, kokosovo ulje

6.90€

BEOGRAD BAKLAVA (A, C, G, H) (PO NAŠOJ RECEPTURI)

Lešnik, kore, jaja, pavlaka, šećer

6.90€

BEOGRAD TIRAMISU (A, C, G) (SEZONSKI)

*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

6.90€

DOMAĆA PITA SA VIŠNJAMA (A, G)

*Tradicionalan desert našh 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

6.90€

NAŠ DOMAĆI SLADOLED

Pitajte naše osoblje koje ukuse trenutno imamo u ponudi.

2.50€ / Kugla

PALAČINKE (2 KOMADA) (A, C, G)

Nutela & Orasi / Džem od kajsije

8.90€



BEZALKOHOLNA PIĆA

KAFE

ESPRESSO / SA MLEKOM	3.00€	3.10€
DOUBLE ESPRESSO / SA MLEKOM	4.50€	4.60€
CAPPUCCINO	4.50€	
MELANGE	4.50€	
CAFÉ LATTE	4.90€	
AMERICANO	4.50€	
DOMAĆA KAFA / PAKETIĆ (Rakija, ratluk ili slatko)	5.10€	8.50€
ESPRESSO MACCHIATO	3.20€	
ČAJ (RAZLIČITE VRSTE)	4.50€	

DOMAĆE LIMUNADE

BRESKVA SODA LIMUNADA Inspirisana Mohitom	6.50€	PINK GUAVA Guava, Malina, Limun	6.50€
SUNRISE Pomorandža, Brusnica, Grenadin, Soda Limun	6.50€	LIMUNADA BOBIČASTI MIX Višnja, Limun, Brusnica i Soda	6.50€

SOKOVI

NEGAZIRANA/GAZIRANA VODA VÖSLAUER / 0.33 / 0.75	3.50€	6.50€
SODA 0.25 / 0.5	3.20€	4.50€
COCA-COLA ZERO / FANTA / ALMDUDLER / 0.33	4.20€	
SODA (Malina, Limun, Zova) 0.25 / 0.5	3.90€	4.90€
JABUKA / POMORANDŽA (Sa kiselom ili običnom vodom) 0.25 / 0.5	3.90€	4.20€
PAGO SOKOVI (Jabuka, Pomorandža, Jagoda, Crna ribizla)	3.50€	
RAUCH LEDENI ČAJ (Breskva, Limun) 0.33	4.20€	
SCHWEPES TONIC / BITTER LEMON / 0.33	3.90€	
RED BULL	5.00€	
KURZ GROŽĐE BELO / CRVENO 0.25 / 0.5 (Sa kiselom ili običnom vodom)	4.90€	5.90€



PIVA

BEOGRAD TOČENO PIVO / SVETLO ^(A) 0.3 / 0.5	3.90€	5.50€
Proizvedeno po specijalnoj recepturi samo za nas		
WIESELBURGER ^(A) 0.5	5.50€	
HEINEKEN ^(A) 0.33	4.50€	
HEINEKEN BEZALKOHOLNI ^(A) 0.33	5.10€	
ZAJEČARSKO ^(A) 0.33	5.50€	
RADLER SA ALMDUDLER ILI SODOM ^(A) 0.5	6.00€	

ŠPRICER VARIJANTE

SPRITZER	5.50€	HUGO	6.50€
APEROL SPRITZ	8.50€	BELLINI SPRITZ	8.50€
CAMPARI SPRITZ	8.50€	LIMONCELLO SPRITZ	8.50€

VINA

- SVAKO VINO SADRŽI ALERGEN SULFITE –

PENUŠAVA VINA

Čaša

ŽUTI CVET PENUŠAVO ALEKSIĆ (brut, sorta: Tamjanika) ^(O)	6.90€
PROSECCO MIONETTO (Charmat method, brut, sorta: Glera) ^(O)	5.50€
SZIGETI PENUŠAVO VINO ^(O)	5.50€



VINA

- SVAKO VINO SADRŽI ALERGEN SULFITE –

BELA VINA

Čaša

CHARDONNAY RADOVANOVIĆ (suvo, sorta: Chardonnay) ^(O)	6.50€
CHARDONNAY KOVAČEVIĆ (suvo, sorta: Chardonnay) ^(O)	6.50€
MORAVA ALEKSIC (suvo, sorta: Morava) ^(O)	6.50€
ŽUTI CVET ALEKSIC (suvo, sorta: Tamjanika) ^(O)	6.50€
TAMJANIKA FRAGARIA (suvo, sorta: Tamjanika) ^(O)	6.70€
JAGODA FRAGARIA (suvo, sorta: Jagoda) ^(O)	6.90€
GRÜNER VELTLINER, ŽUTI MUSKAT, SAUVIGNON BLANC, G'MISCHTA KURZ ^(O)	4.90€
Može i špricer	5.50€
GRÜNER VELTLINER DAC RESERVA KURZ (suvo, sorta: Grüner Veltliner) ^(O)	6.50€

ROSÉ

Čaša

ROSE RADOVANOVIĆ (suvo, sorta: Cabernet Sauvignon) ^(O)	6.50€
ROSETTO KOVAČEVIĆ (suvo, sorta: Merlot , Pinot Noir) ^(O)	6.50€
BARBARA ALEKSIC (suvo, sorta: Muscat Hamburg) ^(O)	6.00€

CRVENA VINA

Čaša

CABERNET SAUVIGNON RADOVANOVIĆ (suvo, sorta: Cabernet Sauvignon) ^(O)	6.50€
AURELIUS KOVAČEVIĆ (suvo, sorta: Cabernet Sauvignon, Merlot) ^(O)	7.00€
NOSTALGIJA ALEKSIC (suvo, sorta: Cabernet Sauvignon, Merlot, Vranac) ^(O)	5.00€
KARDAŠ ALEKSIC (suvo, sorta: Cabernet Sauvignon) ^(O)	6.50€
PROKUPAC ALEKSIC (suvo, sorta: Prokupac) ^(O)	6.50€
ZWEIGELT KURZ (suvo, sorta: Zweigelt) ^(O)	5.00€
ROESLER KURZ (suvo, sorta: Roesler) ^(O)	5.50€

DEZERTNA VINA

Čaša

BERMET BELI / CRVENI KOVAČEVIĆ (slatko Crveno, sorta: Cabernet Sauvignon / Belo, sorta: Riesling) ^O	6.00€
---	-------



KOKTELI

NAŠI DOMAĆI KOKTELI

VIŠNJA SOUR (Vodka, Liker od Višnje, ljuti začin, prosecco)	9.50€
ŠLJIVA SOUR (Šljivovica, limun, šećerni sirup, angostura)	9.50€
MEDOVAČA SPRITZ (liker od dunje i meda, prosecco, soda)	9.50€

KOKTEL PO ŽELJI

Želite neki poseban koktel? Nikakav problem!
Recite našim barmenima šta biste želeli i oni će se potruditi da Vašu želju
pretvore u poseban ugođaj.

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

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