

Jelovnik



BELA REKA

NACIONALNI RESTORAN

OSNOVANO 2017



Jelovnik



Naša priča seže duboko u srce
porodičnih trpeza.

Nasleđe starih vrednosti koje su se prenosile
s kolena na koleno.

U našem restoranu, svaki obrok je priča
o ljubavi prema tradiciji i hrani.

Sastojci su i dalje sveži i lokalni, a svaki recept je
tajna koja se čuva generacijama unazad.

Svaki zalogaj je putovanje u vreme
kada su jela bila jednostavna, a ukusi nezaboravni.

Naši kulinarski majstori su posvećeni tome da ožive te ukuse
i da vam pruže autentično gastronomsko iskustvo.

Uz svaki obrok, prenosimo vam deo naše priče,
deo naše ljubavi prema hrani.

I dok sedite za stolom, možete osetiti toplinu
porodičnog okupljanja i miris domaće kuhinje.

Zahvaljujemo vam što ste deo naše priče,
i nadamo se da ćete uživati u svakom zalogaju
kao da ste kod kuće.

Dobrodošli u našu
kulinarsku avanturu!

BEŁA REKA
NACIONALNI RESTORAN

OSNOVANO 2017



Dobrodošli
za trpezu
nezaboravnih
domaćih ukusa!



100% LOKALNO GAJENO
PROIZVEDENO U SRBIJI



DORUČAK

BREAKFAST

Doručak se služi do 12:00
Breakfast is served until 12:00

Omlet sa kozjim sirom i vrganjima Omelet with goat cheese and forest mushrooms	540
Omlet od belanaca sa spanaćem i hrskavom slaninom Egg white omelet with spinach and crispy bacon	510
Omlet sa pršutom i tartufima Omelet with prosciutto and truffles	570
Sendvič sa pršutom, mozzarellom, paradajzom i rukolom Sandwich - prosciutto, mozzarella, tomato, rocket	590
Sendvič u integralnoj kifli sa čuretinom, mocarelom i salatama Sandwich in wholegrain bun with turkey, mozzarella and salads	620
Prženice sa kajmakom i ajvarom French toast with kajmak and ajvar	510
Kajgana sa homoljskom kobasicom Scrambled eggs with sausage from Homolje	640
Kajgana sa domaćim sirom i paprikom Scrambled eggs with domestic cheese and peppers	440
Cicvara Cicvara (corn flour porridge)	460
Kačamak sa kiselim mlekom i hrskavom pančetom Kačamak (polenta) with sour milk and crispy pancetta	460
Homoljski doručak Breakfast Homolje style	750
Uštipci sa ajvarom, kajmakom i džemom Uštipci (doughnuts) with ajvar, kajmak and jam	520
Ovsena kaša sa semenkama lana i sušenim voćem u sojinom mleku sa vanilom Oatmeal with linen seed and dry fruit in vanilla soy milk	510
Viršle sa jajima Sausages and eggs	510
Pita dana Pie of the day	580



PREDJELA

STARTERS

Selekcija "GRAMINA" sireva sa farme Bela Reka	1220
Selection of "GRAMINA" cheeses from the Farm Bela Reka	
Sitno seckana prepelica u korici od testa na tataru od cvekla	1450
Quail in dough basket on beetroot tatar	
Meze	1380
Meze (selection of appetizers)	
Pršut sa Homolja	1150
Prosciutto from Homolje	
Peglana kobasica sa homoljskim kačkavaljem	1460
Flat sausage with hard cheese from Homolje	
Selekcija suhomesnatih proizvoda (govedi pršut, peglana kobasica i sudžuk)	1590
Selection of dried meat products (beef prosciutto, flat sausage, "sudžuk" sausage)	
Tatar biftek sa aromatizovanim puterom i hrskavim tostom	2350
Beef steak Tatar with aromatized butter 1950 and crispy home made baguette	
Domaća Burrata "GRAMINA" sa mariniranim cveklom, čeri paradajzom i sosom od bosiljka	1450
Homemade Burrata with marinated beets, cherry tomatoes and basil sauce	
Sjenički sir	650
Fresh cheese Sjenica style	
Riblja pašteta sa domaćim prepečenim tostom	890
Fish pate with homemade baked baguette	
Black angus goveđa pršuta sa farme Bela Reka	1490
Black angus beef prosciutto from the farm Bela Reka	
Smuđ orli sa tatar sosom	980
Fried perch ala Orly	
Tanko sečena junetina sa rukolom, orasima, sirom iz mešine i kremom od šljiva	1250
Thin sliced beef with nuts, plum cream and chess	





Bogat je onaj koji više proizvede,
nego što pojede

"Rich is the one who produces more than he consumes" - Serbian proverb

PREDJELA

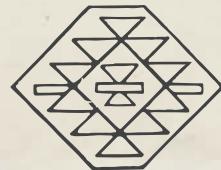
STARTERS

Pohovana bukovača sa tartar sosom	720
Fried oyster mushrooms with sauce Tartar	
Rolnica sa biftekom u sosu od semena bundeve	880
Beef steak roll in pumpkin seed sauce	
Grilovani kozji sir "GRAMINA" sa džemom od ljute paprike	950
Grilled goat cheese "GRAMINA" with hot pepper jam	
Jagnjeće čuftice sa dresingom od majčine dušice i seckanim povrćem	940
Lamb meatballs with thyme dressing and sliced vegetable	
Zapečeni patlidžan sa "GRAMINA" mocarelom i paradajzom	890
Baked eggplant with GRAMINA mozzarella and tomatoes	
Pohovane punjene paprike	880
Fried stuffed bell peppers	

SUPE

SOUPS

Potaž dana	530
Pottage of the day	
Teleća čorba	580
Veal broth	
Jagnjeća čorba	580
Lamb broth	
Juneća supa sa domaćim rezancima	520
Veal soup with home-made noodles	



GLAVNA JELA

MAIN COURSES

Pohovana piletina sa pečenim čerijem i "GRAMINA" burratom	1790
Fried chicken with baked cherry tomatoes and "GRAMINA" burrata	
Pačji batak sa domaćim sirupom od javora na dve vrste pirea	2350
Duck drumstick with home made maple syrup on two kind of mashed potato's	
Svinjska rebarca sa sosom od pečene paprike i kajmaka	1980
Pork ribs with roasted pepper and cream sauce	
Vegetarijanski burger	1600
Veggie burger	
Teleća natur šnicla sa krompir pireom	1820
Weal natur steak with mash potatoes	
Karađorđeva šnicla sa pomfritom	1820
Karađorđe style steak with French fries	
Ćuretina sa mlincima	1720
Turkey with mlinci	
Sečeni biftek na domaćim rezancima u sosu od tartufa	3680
Sliced beef steak on home made noodles in truffle sauce	
Black Angus burger sa naše farme	1690
Black Angus burger from our farm	
Ćureći file rolovan u pršuti punjen suvimi šljivama i gaudom, prelivem sosom od vrganja sa pire krompirom	2080
Rolled turkey stuffed with prunes in forest mushroom sauce, prosciutto	
Dimljena butkica sa kajmakom na rešti krompiru sa hrskavim lukom i slaninom	1880
Smoked ham hock with kajmak on Rosti potatoes with crispy onions and bacon	
Domaći široki rezanci sa mlevenim telećim mesom	1450
Home made noodles with minced veal meat	
Njoke sa biftekom, bukovačom i spanaćem	1940
Gnocchi with beef steak, oyster mushrooms and spinach	

Flekice u krem sosu sa kockicama hrskave slanine i "GRAMINA" parmezanom	1380
Home made pasta in cream sauce with crispy bacon and "GRAMINA" goat cheese	
Domaća pasta sa svežim paradajzom, bosiljkom i "GRAMINA" burratom	1680
Homemade pasta with tomatoes and Gramina Burrata	
Rižoto sa tri vrste pečuraka	1490
Risotto with three types of mushrooms	
Flekice sa čuretinom, brokolijem i lešnikom	1480
Home made pasta with turkey, broccoli and hazelnut	
Grilovana pastrmka sa blitvom i krompirom	1650
Grilled trout with Swiss chard and potatoes	
File divljeg smuđa sa brokolijem, preliven ribljim sosom	2270
Wild perch with broccoli and fish dressing	
Rižoto sa piletinom i povrćem	1220
Risotto with chicken and vegetables	
Rižoto od ječma sa tartufima i listićima bifteka	2280
Barley risotto with truffles and steak strips	
Grilovani svinjski vrat na krompiru sa salson od paprike i poširanim jajetom	1980
Grill pork steak with pepper salsa and poached egg	





Ptica po perju,
a čovjek se po besjedi poznaje

"A bird is known by its feathers, and a man is known by his words" - Serbian proverb

SPECIJALITETI SA ROŠTILJA

Specialties from the Grill

Ćevapi na lepinji sa ajvarom i kajmakom	1590
Ćevapi on flat bread with ajvar and kajmak	
Pljeskavica sa pečenom paprikom, sirom iz mešine i hrskavim lukom	1590
Pljeskavica with baked peppers, cheese from "mešina" and crispy onions	
Uštipci sa Pirotskim krompirom	1620
Uštipci with potatoes from Pirot	
Gurmanska pljeskavica sa kajmakom i krompirom ispod sača	1780
Gourmet pljeskavica with kajmak and clay pot baked potatoes	
Ćureći file sa grilovanom bukovačom	1630
Turkey filet with grilled oyster mushrooms	
Dimljeni batak sa kajmakom	1280
Smoked chicken drumstick with kajmak	
Pileći file na žaru sa pomfritom	1050
Grilled chicken fillet with French fries	
Homoljska kobasica punjena sa sirom	1520
Sausage from Homolje filled with cheddar cheese	
Biftek na žaru sa grilovanim povrćem	3440
Grilled beef steak with grilled vegetables	
Rolovana punjena vešalica	1720
Rolled stuffed pork loin	
Jagnjeći ćevapi sa pire krompirom	1750
Lamb kebabs with mashed potatoes	
Rolovana piletina u slanini, punjena rukolom i "GRAMINA" mocareлом sa grilovanim povrćem	1480
Rolled chicken in bacon, stuffed with rocket and Gramina mozzarella, with grilled vegetables	
Kobasice od Black Angus-a (sa farme Bela Reka), na pire krompiru sa senfom	1620
Black Angus sausages (from Bela Reka farm), on mashed potatoes with mustard	



PREPORUKA KUĆE

Recommendation of the house



Selekcija specijaliteta sa roštilja za dve osobe / 700g Selection of grilled specialties for two / 700g	2850
Selekcija specijaliteta ispod sača za dve osobe / 600g Selection of clay pot roasted specialties for two / 600g	4720
Jagnjeća plećka odležala u komori za suvo zrenje / 1kg Lamb shoulder aged in dry aging chambers	5220
Sarma ispod sača sa pire krompirom Sour cabbage with minced meat and mashed potatoes	1050

Specijaliteti sa ražnja i sača

Spit and clay pot roasted specialties



Sa obronaka Homoljskih planina za naš restoran biramo samo najbolju jagnjad. Hranjena senom i kukuruzom organskog porekla, naša jagnjetina predstavlja sve ono što je u staroj srpskoj kuhinji bilo sinonim za zdravu ishranu. Stari načini spremanja uz korišćenje modernih sredstava za čuvanje i odgoj, stvaraju ono što danas predstavlja Restoran Bela Reka.

Jagnjetina sa ražnja / 350g Lamb on a spit / 350g	2280
---	-------------

Prasetina sa ražnja / 350g Pork on a spit / 350g	1710
--	-------------

Specijaliteti ispod sača se spremaju u zavisnosti od dnevne ponude svežih namirnica. Za informaciju o današnjoj ponudi i načinu serviranja molimo vas obratite se vašem konobaru.

Teletina ispod sača Veal (claylid baked)	2420
--	-------------

Jagnjetina ispod sača Lamb (claylid baked)	2520
--	-------------

Jaretina ispod sača Goat (claylid baked)	3150
--	-------------

SALATE I OBROK SALATE

Salads and Meal salads

Salata sa biftekom, povrćem, pirinčem i sosom od bosiljka	1970
Salad with steak, vegetables, rice and basil sauce	
Rezanci od piletine na hrskavim salatama, sa čeri paradajzom, čipsom od kozjeg sira i medom	1100
Chicken noodles on crispy salads with cherry tomatoes, goat cheese chips and honey	
Salata sa čuretinom, kozjim sirom, jabukama semenom bundeve i dresingom od borovnice	1520
Salad with turkey, goat cheese, apples, pumpkin seeds and blueberry dressing	
Salata sa spanaćem, kozjim sirom, jabukama i dresingom od pomorandže	890
Salad with spinach, goat cheese, apples and orange dressing	
Paradajz sa "GRAMINA" mocarelom i sosom od bosiljka	920
Tomatoes with Gramina mozzarella and basil sauce	
Šopska salata	550
Shopska salad	
Tarator salata	390
Tarator salad	
Srpska salata	510
Serbian salad	
Svež kupus	280
Fresh cabbage	
Mešane zelene salate	470
Lettuce mix	
Pečena ljuta papričica	120
Roasted hot pepper	
Bašta salata za dve osobe	790
Garden salad for two	
Ajvar	580
Ajvar - traditional condiment made from sweet bell peppers and eggplants	
Paprika cepkana ljuta	650
Hot pepper chopped	
Pečena paprika	430
Roasted peppers	
Kiseli kupus	420
Sauerkraut	
Turšija	480
Pickled vegetables	
Zimska bašta salata za dve osobe	780
Winter edition of garden salad for two	
Paprika u pavlaci	550
Peppers in sour cream	



Mnogo treba vremena
da od deteta čovek bude

"It takes a long time for a child to become a man" - Serbian proverb

KOLAČI

Cakes

Čokoladna torta sa orasima 550

Chocolate cake with walnuts

Krempita 480

Cream pie

Koh 385

Shortcake in milk sauce

Ledene kocke 480

Icecube cake

Palačinke 480

Pancakes

Bajadera 440

Bajadera cake

Baklava 460

Baklava

Sutlijaš 370

Rice pudding

Voćna torta 520

Fruit cake

Orasnice / komad 140

Walnut cookie / one piece

Oblande 450

Waffers

Hladna baklava sa pistacima i mlekom 550

Cold pistachio baklava

**Palačinke sa kompotom od domaćih breskvi,
sa mrvljenom plazmom i sladoledom od vanile** 620

Pancakes with homemade peach compote, with crumbled Plasma cookies
and vanilla ice cream

**Palačinke sa slatkom od višanja, domaćim keksom
i sladoledom od čokolade** 620

Pancakes with sweet cherry, homemade cookies and chocolate ice cream

Tanjir domaćih sitnih kolača 990

Selection of home made mini cakes

Kuver 180

Couvert

**Svako jelo sprema se pažljivo i sa ljubavlju prema tradicionalnim receptima,
korišćenjem lokalnih sastojaka iz različitih delova Srbije.**

**Each and every dish is prepared meticulously, with love, according to traditional recipes,
using local ingredients from different parts of Serbia.**

