



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!



Dobrodošli
za trpezu
nezaboravnih
domaćih ukusa!



DORUČAK

BREAKFAST

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

Kremasta kajgana od domaćih jaja sa Farme Bela Reka na tostu sa slaninom, vlašcem i stračatelom	790
Creamy scrambled local eggs from Bela Reka Farm on toast with bacon, chives, and stracciatella	
Omlet od belanaca sa spanaćem i paradajzom	660
Egg white omelet with spinach and tomatoes	
Omlet sa pršutom i tartufima	690
Omelet with prosciutto and truffles	
Sendvič sa pršutom, mozzarellom, paradajzom i rukolom	690
Sandwich - prosciutto, mozzarella, tomato, rocket	
Sendvič u integralnoj kifli sa ćuretinom i salatama	680
Wholegrain sandwich with turkey and salads	
Omlet sa Homoljskom kobasicom	790
Homolje sausage omelet	
Kajgana sa domaćim sirom i paprikom	560
Scrambled eggs with domestic cheese and peppers	
Omlet sa "GRAMINA" mocarelom, paradajzom i domaćim pestom	690
"GRAMINA" mozzarella omelet with tomatoes and homemade pesto	
Cicvara	560
Cicvara (corn flour porridge)	
Kaçamak sa kiselim mlekom i hrskavom pančetom	590
Kaçamak (polenta) with sour milk and crispy pancetta	
Homoljski doručak	850
"Homolje - style breakfast"	
Uštipci sa ajvarom, kajmakom i džemom	640
Uštipci (doughnuts) with ajvar, kajmak and jam	
Ovsena kaša sa semenkama lana i sušenim voćem u sojinom mleku sa vanilom	620
Oatmeal with linen seed and dry fruit in vanilla soy milk	
Pita dana	580
Pie of the day	
Komplet lepinja (kulen ili goveđa pršuta) i kiselo mleko	740
Homemade flatbread with egg, kajmak and onions	



PREDJELA

STARTERS

Selekcija "GRAMINA" sireva sa farme Bela Reka Selection of "GRAMINA" cheeses from the Farm Bela Reka	1340
Meze Meze (selection of appetizers)	1380
Pršut sa Homolja Prosciutto from Homolje	1150
Selekcija proizvoda od moravke Selection of Moravka pork products	1540
Peglana kobasica sa homoljskim kačkavaljem Flat sausage with hard cheese from Homolje	1650
Pašteta od jagnjeće džigerice Lamb liver pâté	570
Selekcija suhomesnatih proizvoda (goveđi pršut, peglana kobasica i sudžuk) Selection of dried meat products (beef prosciutto, flat sausage, "sudžuk" sausage)	1590
Tatar biftek sa aromatizovanim puterom i hrskavim tostom Beef steak Tatar with aromatized butter and crispy home made baguette	2350
Domaća Burrata "GRAMINA" sa mariniranom cveklom, čeri paradajzom i sosom od bosiljka Homemade Burrata with marinated beets, cherry tomatoes and basil sauce	1560
Riblja pašteta sa domaćim prepečenim tostom Fish pate with homemade toasted baguette	990
Black angus goveđa pršuta sa farme Bela Reka Black angus beef prosciutto from the farm Bela Reka	1650
Tanko sečena junetina sa rukolom, orasima, sirom iz mešine i kremom od šljiva Thinly sliced beef with walnuts, plu cream and cheese	1520





**Bogat je onaj koji više proizvede,
nego što pojede**

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

TOPLA PREDJELA

HOT STARTERS

Rolnice od tikvica sa "GRAMINA" mocarelom i pršutom	740
Zucchini rolls with "GRAMINA" mozzarella and prosciutto	
Rolovane suve šljive u slanini sa kozjim sirom	630
Rolled prunes in bacon with goat cheese	
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	
Zapečeni patlidžan sa "GRAMINA" mocarelom i paradajzom	890
Baked eggplant with "GRAMINA" with hot pepper jam	
Pohovane paprike sa sirom	880
Crispy fried peppers stuffed with cheese	
Smuđ orli sa tartar sosom	1100
Perch a la Orly with tartar sauce	

SUPE

SOUPS

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



GLAVNA JELA

MAIN COURSES

Pohovana piletina sa pečenim čerijem i "GRAMINA" stracatelom Crispy fried chicken with roasted cherry tomatoes and "GRAMINA" stracciatella	1920
Pačji batak sa domaćim sirupom od javora na dve vrste pirea Duck leg with homemade maple syrup and two kinds of mashed potatoes	2350
Marinirana svinjska rebra sa pireom začinjen vlašcem Marinated pork ribs with creamy mashed potatoes flavored with fresh chives	1980
Vegetarijanski burger sa batat krompirićima Veggie burger with sweet potato fries	1600
Teleća natur šnicla sa krompir pireom Veal steak in its own natural pan sauce with mashed potatoes	2080
Karađorđeva šnicla sa pomfritom Karađorđe style steak with French fries	1960
Sečeni biftek na domaćim rezancima u sosu od tartufa Sliced beef steak on home made noodles in truffle sauce	3680
Black Angus burger sa naše farme Black Angus burger from our farm	1690
Ćureći file rolovan u pršuti punjen kozjim sirom i orasima sa miksom pečuraka Rolled Turkey Fillet with Prosciutto, Stuffed with Goat Cheese and Walnuts, with Mixed Mushrooms	2380
Ćuretina sa mlincima Turkey with traditional Serbian mlinci	2490
Dimljena butkica sa kajmakom na rešti krompiru sa hrskavim lukom i slaninom Smoked ham hock with kajmak on Rosti potatoes with crispy onions and bacon	1980
Domaći široki rezanci sa mlevenim telećim mesom Home made noodles with minced veal meat	1450
Sporo pečena rebra sa povrćem u domaćem pita hlebu Slow-roasted pork ribs with vegetables on homemade pita bread	1920

Domaće flekice punjene rikotom, spanaćem i pršutom	1780
Homemade dumplings filled with ricotta, spinach and prosciutto	
Flekice u krem sosu sa kockicama hrskave slanine i "GRAMINA" parmezanom	1380
Home made pasta in cream sauce with crispy bacon and "GRAMINA" cheese	
Domaća pasta sa svežim paradajzom, bosiljkom i "GRAMINA" straćatelom	1750
Homemade pasta with tomatoes and "GRAMINA" stracciatella	
Rižoto sa tri vrste pečuraka	1490
Risotto with three types of mushrooms	
Rižoto sa piletinom i povrćem	1320
Risotto with chicken and vegetables	
Grilovana pastrmka sa blitvom i krompirom	1780
Grilled trout with Swiss chard and potatoes	
File divljeg smuđa sa brokolijem, preliven sosom	2270
Wild perch fillet with broccoli and herb sauce	





POSTAL
SERBIA
15 JULY 1915



Mr. John G. ...
New York City
Dear Sir,
July 15 - 1915



**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 Ćevapi on flat bread with ajvar and kajmak	1590
Pljeskavica sa pečenom paprikom i hrskavim lukom Pljeskavica with baked peppers and crispy onions	1590
Uštipci sa Pirotskim krompirom Uštipci with Pirot style potatoes	1620
Gurmanska pljeskavica sa kajmakom i Pirotskim krompirom Gourmet pljeskavica with kajmak and Pirot style potatoes	1780
Ćureći file sa grilovanom bukovačom Turkey fillet with grilled oyster mushrooms	1630
Pileći batac sa kajmakom na bećar paprikašu Chicken thigh with kajmak on "Bećar Paprikaš"	1380
Pileći file na žaru sa pomfritom Grilled chicken fillet with French fries	1050
Homoljska kobasica punjena sa sirom Sausage from Homolje filled with cheddar cheese	1520
Biftek na žaru sa grilovanim povrćem Grilled beef steak with grilled vegetables	3440
Jagnjeći ćevapi sa pire krompirom Lamb kebabs with mashed potatoes	1750
Rolovana piletina u slanini, punjena spanaćem i "GRAMINA" mocarelom sa grilovanim povrćem Rolled chicken in bacon, stuffed with spinach and Gramina mozzarella, with grilled vegetables	1480
Rolovana vešalica punjena kačkavaljem sa pečenim krompirom Rolled pork loin stuffed with traditional aged kashkaval cheese, served with roasted potatoes	1860
Kobasice od Black Angus-a (sa farme Bela Reka), na pire krompiru sa senfom Black Angus sausages (from Bela Reka farm), on mashed potatoes with mustard	1620



PREPORUKA KUĆE

Recommendation of the house



Selekcija specijaliteta sa roštilja za dve osobe / 700g	2850
Selection of grilled specialties for two / 700g	
Selekcija specijaliteta ispod sača za dve osobe / 600g	4920
Selection of day - pot roasted specialties for two	
Jagnjeća plećka odležala u komori za suvo zrenje / 1kg	5520
Dry - aged lamb shoulder	
Sarmice od zelja sa pire krompirom	1090
Traditional "Sarmice" in Green Leaves with Mashed Potatoes	
Vojvodanski petao kopun ispod sača sa mladim krompirom / 1 kg	4980
Vojvodina Capon Slow-Roasted Under the Bell with Baby Potatoes / 1 kg	
Hrskava teleća šnicla prelivena stracatelom, sa farme Bela Reka	6200
Crispy veal schnitzel topped with Bela Reka stracciatella	
Pljeskavica na bureku za dve osobe sa kajmakom / 600g	3800
Beef patty served on burek with kajmak and crispy onions (for 2 persons)	
Pljeskavica na bureku za tri osobe sa kajmakom / 900g	4900
Beef patty served on burek with kajmak and crispy onions (for 3 persons)	
Rečni rakovi na buzari sa prepečenim hlebom / 1kg	8100
Freshwater Crayfish "Na Buzari" served with Grilled Bread / 1 kg	

Specijaliteti sa ražnja i sača

Spit and clay pot roasted specialties



Sa obronaka Homolja 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	2280
Lamb on a spit / 350g	
Prasetina sa ražnja / 350g	1710
Pork on a spit / 350g	

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	2620
Veal (claylid baked)	
Jagnjetina ispod sača	2750
Lamb (claylid baked)	
Jaretina ispod sača	3150
Traditional sač-roasted young goat, slow-cooked in milk	
Sporo kuvana, zapečena teletina prelivena sosom od pečenja na pire krompiru	2980
Slow-roasted veal in its own rich sauce, served over mashed potatoes	

SALATE I OBROK SALATE

Salads and Meal salads

Salata sa biftekom, povrćem, ječmom i sosom od bosiljka 1970
Salad with steak, vegetables, barley and basil sauce

Rezanci od piletine na hrskavim salatama, sa čeri paradajzom, čipsom od kozjeg sira i medom 1100
Chicken strips on crisp salad greens with cherry tomatoes, goat cheese chips and honey

Salata sa ćuretinom, kozjim sirom, jabukama semenom bundeve i dresingom od nane i zove 1520
Salad with turkey, goat cheese, apples, mint and elderberry dressing

Salata sa spanaćem, kozjim sirom, borovnicama i dresingom od borovnice 890
Spinach and goat cheese salad with fresh blueberries and blueberry dressing

Paradajz sa "GRAMINA" mocarelom i sosom od bosiljka 920
Tomatoes with Gramina mozzarella and basil sauce

Šopska salata 590
Shopska salad

Tarator salata 420
Tarator salad

Srpska salata 550
Serbian salad

Svež kupus 360
Fresh cabbage

Mešane zelene salate 470
Lettuce mix

Pečena ljuta papričica 140
Roasted hot pepper

Bašta salata za dve osobe 790
Garden salad for two

Ajvar 660
Ajvar - traditional condiment made from sweet bell peppers and eggplants

Paprika cepkana ljuta 730
Hot pepper chopped

Pečena paprika 450
Roasted peppers





Mного треба 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 Chocolate cake with walnuts	580
Krempita Cream pie	530
Koh Shortcake in milk sauce	420
Ledene kocke Icecube cake	480
Palačinke Pancakes	520
Bajadera Bajadera cake	480
Baklava Baklava	460
Sutlijaš Rice pudding	450
Voćna torta Fruit cake	620
Orasnice / komad Walnut cookie / one piece	160
Oblande Waffers	540
Hladna baklava sa pistaćima i mlekom Cold pistachio baklava	610
Tanjir domaćih sitnih kolača Selection of home made mini cakes	1180

Kuver Couvert	180
-------------------------	------------

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.

BELA REKA
NACIONALNI RESTORAN
OSNOVANO 2017

BELA REKA™
- FARMLAND -


- FARM CHEESE -
GRAMINA

HOMOLJE, MOUNTAINS

