

**ΒΕΛΙΓΡΑΔΙ**  
ΣΕΡΒΟΕΛΛΗΝΙΚΗ  
Τ Α Β Ε Ρ Ν Α



## Οι Σαλάτες μας. Salads

1. Šopska salata ..... 4,50  
Παραδοσιακή Σερβίας, αγγουροντομάτα «χρονισμένη» με τυρί φέτα. Traditional Serbian cucumber "snowy" with feta cheese
2. Mešana salata ..... 5,50  
Ανάμεικτα λαχανικά, με κομμάτια καπνιστής μπριζόλας χοιρινού και περιχυμένη με ευρηματική σάλσα.  
Mixed vegetables with pieces of pork steak smoker and poured over with inventive sauces.
3. Πράσινη σαλάτα, με ελιές, ντομάτα, αγγουράκι, φέτα και πιπεριές ..... 5,00  
Ό,τι πιο βαλκανικό, υπάρχει. Green salad with olives, tomato, feta cheese and paprika.
4. Χωριάτικη σαλάτα. Greek Traditional Salad ..... 5,50  
Η Ελληνική παραδοσιακή σαλάτα, με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές και φέτα.  
The traditional Greek salad with tomato, cucumber, onion, olives and feta cheese.
5. Ajvar ..... 3,50  
Πούλπα κόκκινης γλυκιάς πιπεριάς, παρασκευασμένη με παλιά σερβική συνταγή.  
Pulp red sweet pepper, prepared with old Serbian recipe.
6. Μελιζανοσαλάτα ..... 3,50  
Κωνσταντινουπολίτικη συνταγή, Eggplant, Constantinople recipe.
7. Τυροκαυτερή ..... 3,80  
Η παραδοσιακή συνταγή, παρασκευασμένη με σπτική φροντίδα. Traditional recipe, prepared with home care
8. Καυτερές πιπεριές, Δυο τεμάχια ..... 2,80  
Hot chilli peppers. Two pieces.
9. Βραστή σαλάτα με χόρτα εποχής, Boiled salad with seasonal greens ..... 3,90
10. Λάχανο Τουρσί. Pickled Cabbage ..... 3,50  
Έτσι όπως το φτιάχνουν στα χωριά της Σερβίας. So as make the villages of Serbia.
11. Παντζάρια. Beetroot ..... 3,80  
Βρασμένα και συνοδευμένα με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι. Cooked and spiced with extra virgin olive oil and lemon.
12. Φέτα. Feta cheese ..... 3,50
13. Zimska salata. Χειμωνιάτικη Σαλάτα ..... 4,50  
Ποικιλία τουρσιών παραδοσιακά παρασκευασμένων. Σε πλούσια εκδοχή.
14. Αγγουροντομάτα η κλασική. Cucumber classical ..... 4,00  
Αγγούρι ντομάτα κρεμμύδι. Cucumber tomato onion.
15. Tabule. Η γνωστή Αραβική σαλάτα με πλιγούρι, μαϊντανό και ντομάτες ..... 4,50  
The famous Arab salad with bulgur, parsley and tomatoes.
16. Šopska salata ατομική ..... 1,50  
Παραδοσιακή Σερβίας, αγγουροντομάτα «χρονισμένη» με τυρί φέτα. Traditional Serbian cucumber "snowy" with feta cheese. PERSONAL.

Φωμί κατά άτομο 0,50€. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24%

Όλες μας οι σαλάτες και τα ορεκτικά, παρασκευάζονται με Αγνό Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο.  
Τα τηγανίσματα πραγματοποιούνται σε ηλιέλαιο.

## Τα ορεκτικά μας. APPETIZERS

1. **Μανιτάρια στο γκριλ αλά Sumadija**.....5,60  
Ψητά μανιτάρια στο grill, περιχυμένα με kajmak και ψιλοκομμένο μαϊντανό.  
Grilled mushrooms, topped with kajmak and chopped parsley.
2. **Λουκάνικο Vojvodina, με σαλάτα του κηπουρού** .....5,80  
Παραδοσιακό λεπτό λουκάνικο Vojvodina, συνοδευμένο με σαλάτα του κηπουρού.  
Traditional thin sausage Vojvodina, accompanied with salata kiroyroj.
3. **Κεφαλοτύρι παναρισμένο, του Kraljevo**.....4,80  
Σκληρό τυρί τηγανισμένο, σε τραγανή κρούστα από μίγμα αλευριών.  
Hard cheese fried in crispy crust flour mixture.
4. **Μελιτζάνα φουρνιστή, του χωριού**.....6,30  
Φουρνιστή μελιτζάνα, με διάφορα τυριά, ντομάτα και επικαλυμμένη με κρεμώδες τυρί.  
Baked eggplant, peppers, tomato and coated with yogurt sauce.
5. **Μix τυριών στο πηλίνο**.....5,80  
Μίγμα λευκών τυριών στο φούρνο, με καυτερή πιπεριά, κατ' επιλογή.  
A mixture of white cheese in the oven, with chili pepper, optional.
6. **Recurke rohovane. Μανιτάρια παναρισμένα και γεμισμένα με τάρταρ σως**.....6,50  
Μια γευστική πανδαισία από την καρδιά της Σερβίας. Mushrooms breaded and stuffed with tartar sauce.
7. **Gourme Πατάτες, συνοδευόμενες από λαχταριστό Ντιπ Γιαουρτιού. Fried potatoes with yogurt dip**.....3,90  
Τηγανισμένες εκλεκτές φρέσκες πατάτες, με την φλούδα τους, που ακολουθούνται από γευστικό ντιπ γιαουρτιού.  
Exquisite fresh fried potatoes with their peel followed by tasty yogurt dip.
8. **Σουσαμόφετα του πατριώτη**.....5,80  
Φέτα λευκού τυριού, σε φύλλο κρούστας με σουσάμι και μέλι.  
Feta in pastry with sesame and honey.
9. **Πατάτες τηγανητές. Fried Potatoes**.....2,80
10. **Μανιταροκεφτέδες με φάβα. Meatballs - mushrooms with traditional fava**.....5,90
11. **Συνοδευτικό πιάτο – μεζές, ατομικός**.....3,50  
Συνοδεύει, μπίρα - κρασί - ρακί - τσίπουρο και Whiskey, διαφοροποιημένος κατά περίπτωση.  
Meze plate. Accompanying beer - wine - tsipouro - raki and Whiskey differentiated as appropriate.

ψωμί κατά άτομο 0,50€. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24%

Όλες μας οι σαλάτες και τα ορεκτικά, παρασκευάζονται με Αγνό Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο.  
Τα τηγανίσματα πραγματοποιούνται σε ηλιέλαιο.

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό έγγραφο (απόδειξη-τιμολόγιο).

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ – SPAGGETTI – PASTA

1. Σπαγγέτι Ναπολιτάνα. Spaggeti Napoletana (νηστίσιμη) .....4,90  
Η κλασική Ιταλική μακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας, μυρωδικά και τριμμένο κασέρι.
2. Σπαγγέτι Μπολονιέζε. Spaggeti Bolognese.....5,80  
Πλούσια σάλτσα ντομάτας με κιμά μοσχαρίσιο και χοιρινό
3. Σπαγγέτι Καρμπονάρα. Spaggeti Carbonara.....5,40  
Σάλτσα κρέμας με μπέικον καπνιστό.
4. Σπαγγέτι Θαλασσινών. Spaggeti frutti di mare (νηστίσιμη) .....5,90  
Σάλτσα με φρέσκες γαρίδες, καλαμάρι, ντομάτα.

## ΡΙΖΟΤΟ

5. Ριζότο Μανιταριών.....4,50  
Με φρέσκα μανιτάρια
6. Ριζότο Θαλασσινών.....5,90  
Σάλτσα με φρέσκες γαρίδες, καλαμάρι, ντομάτα.

## ΨΑΡΙΑ

1. Τσιπούρα σχάρας\*. Grilled Sea Bream.....8,90
2. Καλαμάρι σχάρας\*. Kalamarakia grill.....6,90
3. Γαύρος τηγανητός\*. Gavros fried.....5,50
4. Σαρδέλα σχάρας. Sardine grill.....5,90
5. Καλαμάρια\* Λεθριανά.....5,50  
Παραδοσιακή παλιά μικρασιάτικη συνταγή για νηστεία. Καλαμάρια μαγειρεμένα με ελιές. Traditional Greek recipe.
6. Μπακαλιάρος\* Σκορδαλιά .....7,50  
Παραδοσιακή ελληνική συνταγή. Traditional Greek recipe
7. Καλαμαράκια\* τηγανητά.....6,60  
Kalamarakia fried
8. Σκουμπρί καπνιστό.....4,80  
Mackerel smoked

\*Κατεψυγμένο. Frozen.

.....φωμί κατά άτομο 0,50€. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24%

## Τα Ελληνικά μας πιάτα. Our Greek dishes.

1. Σουτζουκάκια θρακιώτικα.....6,50  
Ψητά σουτζουκάκια ζυμωμένα με κρασί, κύμινο, σουμάκι και μπαχάρι. Συνοδεύονται με πατάτες φούρνου και ρύζι.  
Grilled meatballs fermented wine, cumin, sumac and allspice. Served with baked potatoes and rice.
2. Παντσέτα, Θεσσαλονίκης.....6,50  
Ψημένη στο γκριλ, πάντα ζουμερή. Συνοδεύεται με πατάτες.  
Cooked on the grill, always juicy. Served with potatoes.
3. Κοτόπουλο όπως στα Γιάννενα.....6,80  
Φιλετάκια κοτόπουλου στο γκριλ, παναρισμένα με κάρυ σως, γεμάτα από χυμούς. Συνοδεύονται με πατάτες.  
Fillet of chicken grilled, breaded with curry sauce, full of juices. Served with potatoes.
4. Βιενέζικο σνίτσελ. Schnitzel viennois.....8,50  
Κλασική συνταγή από την καρδιά της γηραιάς ηπείρου. Classic recipe from the heart of the old continent.
5. Γαλλικό Σνίτσελ κοτόπουλου, με σως Ταρτάρ.....5,50  
Chicken schnitzel with mushroom white sauce, Tartar
6. Κεφτεδάκια μερακλίδικα. Meatballs meraklidika.....5,80  
Κεφτεδάκια κιμά, με αρώματα μπαχαρικών Πόλης, περιχυμένα με γκουρμέ σάλτσα. Meatballs minced Constantinople spices, topped with gourmet sauce
7. Τηγανιά από το Πήλιο.....6,50  
Κομμάτια από χοιρινό, μέσα σε ζουμί από σπεντζοφάι.  
Pork fried, in juice from Spetsofai.
8. Φιλετάκια κοτόπουλου με σουσάμι. Chicken fillet with sesame.....6,30  
Κομμάτια από φιλέ- στήθος κοτόπουλου τηγανισμένα, με σουσάμι. File- pieces of chicken breast fried with sesame.

-ι ψωμί κατά άτομο 0,50€. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24%

## Special, Πιάτα από Σερβία.

1. **Η Γόνδολα του Δούναβη (για 2 άτομα). The Danube Gondola. (for 2 persons).....14,90**  
Μέσα σε φωλιά από φύλλα κρούστας, ποικιλία κρεατικών Σερβίας, καπνιστά κλπ. Συνοδευόμενα από σαλατικά και μίγματα από πιπεριές και τυριά. Within a nest of phyllo sheets, variety meats Serbia, smoked, etc.  
Accompanied by salad and mixtures of peppers and cheese.
2. **Obilicen ogaņ. Οι Φλόγες του Obilic. The Obilic Flames.....9,50**  
Μπριζολάκια από άπαχη κόντρα χοιρινού, σε μορφή σάντουιτς με στρώσεις εκλεκτού κασεριού και μπέικον. Chops from lean pork sirloin, sandwiched with layers prestigious Cáceres and bacon.
3. **Piletina u pavlaci. Κοτόπουλο στο γιαούρτι. Chicken in yogurt.....8,90**  
Φιλετάκια από στήθος κοτόπουλου, περιχυμένα με πλούσια σως γιαουρτιού. Fillet of chicken breast, topped with a rich sauce of yogurt.
4. **Teletina na Iovacki nacin. Σκαλοπίνια του κυνηγού. Hunter's Scallops.....11,50**  
Σκαλοπίνια από μοσχάρακι γάλακτος με γευστική σως κρασιού - μουστάρδας. Scallops of veal with delicious wine sauce - mustard.
5. **Gurmanska vesalica. Η γλώσσα του θηρίου. 2 ατόμων. The language of the beast. For 2 persons...18,60**  
Μεγάλη μπριζόλα από άπαχη κόντρα χοιρινού χωρίς κόκκαλο, σε μορφή Ζώνης - Γλώσσας, περιχυμένη με σως, Kajmak - Γιαουρτιού. Great steak from lean pork boneless sirloin in Zone - Language format, poured over with sauce, Kajmak - yogurt.
6. **Carska rebarca. Βασιλικά κοψίδια. Royal Chops .....8,50**  
Κοψίδια εκλεκτού χοιρινού, μαριναρισμένα, ψημένα στο γκριλ, περιχυμένα με kajmak, και συνοδευμένα με πατάτες φούρνου. Prime pork chops, marinated, cooked on the grill, topped with kajmak, and accompanied by baked potatoes.
7. **Medalioni sa prelivom od pecuraka. Τα Μετάλλια του Στρατηγού. The Medals of General .....12,00**  
Στρογγυλά κομμάτια χοιρινού φιλέτου, (Ψαρονέφρι), περιχυμένα με πλούσια σως μανιταριών. Round pieces of pork fillet, topped with a rich mushroom sauce.

## Παραδοσιακά Μαγειρευτά Σερβίας

8. **Σούπα σπιτική. Domaca corba. Homemade Soup .....1,90**
9. **Prebranac sa kobasicom. Φασόλια φούρνου με συνοδεία καπνιστού λουκάνικου.....6,50**  
Baked beans with smoked sausage accompaniment.
10. **Pasulj. Φασολάδα κλασική σερβική, μαγειρεμένη με καπνιστό κρέας. Traditional Fasolada. ....5,00**  
Serbian bean soup classic, cooked with smoked meat.
11. **Sarma u kiselom kurusu. Σαρμάς με Λάχανο τουρσί. Sarmas in Cabbage pickle.....5,50**  
Παραδοσιακή συνταγή σερβικών σαρμάδων κρέατος, μαγειρεμένων με κομμάτια καπνιστού κρέατος. Traditional recipe Serbian Sharm meat, cooked with smoked meat pieces
12. **Gulas juneci. Γκούλας με κρέας μοσχάρισιο. Gulas.....5,80**  
Η κλασική Ουγγρική συνταγή, σε νοστιμότατη Σερβική εκδοχή. The classic Hungarian recipe, a delicious Serbian version.

Τα μαγειρευτά προσφέρονται ανά ημέρα ανάλογα με την διαθεσιμότητα.  
 \* φωμί κατά άτομο 0,50€. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24%

## Κρεατικά ... όπως στη Σερβία. Meat ... like in Serbia.

1. Karadjordjeva. Σνίτσελ σε ρολό. .... 9,20  
Σνίτσελ σε ρολό, γεμισμένο με Kajmak. Η πιο χαρακτηριστική και διαδεδομένη συνταγή της Σερβίας.  
Schnitzel roll, stuffed with Kajmak. The most typical and widespread prescription of Serbia.
2. Čenarčići Σουτζουκάκια ..... 7,80  
10 Σουτζουκάκια από καθαρό κρέας, (70% μοσχαρίσιο και 30% χοιρινό κρέας) ζυμωμένα με παραδοσιακή συνταγή.  
10 Meatballs of pure meat, (70% of bovine and 30% pork), fermented with traditional recipe.
3. Čenarčići na kajmaku. Σουτζουκάκια με Kajmak ..... 8,20  
Τα προηγούμενα σουτζουκάκια, ποσομένα με Kajmak. Previous meatballs, topped with Kajmak.
4. Pjeskavica. Μπιφτέκι ..... 7,80  
Μπιφτέκι από κιμά καθαρού κρέατος χωρίς προσμίξεις με ψωμί, παρασκευασμένο με τον παραδοσιακό σερβικό τρόπο.  
Burgers from minced pure without impurities with bread, prepared with the traditional Serbian way.
5. Pjeskavica ruņjena. Μπιφτέκι γεμιστό ..... 8,90  
Το προηγούμενο μπιφτέκι γεμισμένο με κασέρι και ζαμπόν. The previous burger stuffed with cheese and ham.
6. Domaća dimljena kobasica. Σππικό λουκάνικο καπνιστό ..... 7,80  
Σππικό λουκάνικο καπνιστό, φτιαγμένο με κλασική συνταγή την περιοχή Lajkovac.  
Homemade smoked sausage, made with traditional recipe Leskovac region.
7. Vešalica bela. Μπριζόλα χωρίς κόκκαλο ..... 8,20  
Μπριζόλα χωρίς κόκκαλο από κόντρα χοιρινό. Steak from boneless pork sirloin.
8. Beogradska vešalica. Μπριζόλα Βελιγραδίου ..... 8,50  
Χοιρινή μπριζόλα κόντρα, γεμισμένη με κασέρι, ζαμπόν, πιπεριές και περτυλιγμένη με μπέικον.  
Pork sirloin steak, stuffed with cheese and ham.
9. Raznjici. Σουβλάκια παραδοσιακά Σερβίας. .... 7,80  
Σουβλάκια παραδοσιακά Σερβίας με πεπλατυσμένα κομμάτια χοιρινού κρέατος.  
Skewers with traditional Serbian flattened pork pieces.
10. Vešalica dimljena od vrata. Καπνιστή μπριζόλα. .... 8,90  
Μπριζόλα λαιμού χωρίς οστά, καπνισμένη από ξύλο οξάς. Neck steak, boneless, smoked beechwood.
11. Leskovački uštipci. Σουτζουκάκια από το Leskovac ..... 7,80  
Σουτζουκάκια από το Leskovac, αναμεμιγμένα με κασέρι και μπέικον. Meatballs from Leskovac, mixed with cheese and bacon.
12. Mešano meso. Μίξ κρεατικών στο γκριλ ..... 8,80  
Περιλαμβάνει: Čenarčići, Pjeskavica, Dimljena Kobasica, Vešalica Bela και Raznjici. Κατ' επιλογή σερβίρεται και για περισσότερα άτομα.  
Includes: Čenarčići, Pjeskavica, Domaća dimljena kobasica, Vešalica bela and Raznjici. Optionally served for more people.
13. Pileći medaljoni. Μετάλλια κοτόπουλου ..... 8,50  
Γεμιστά φιλέτακια κοτόπουλου, με ζαμπόν και κασέρι. Stuffed chicken fillet with hamon and cheese.
14. Mućkalica. Σέρβικη τηγανιά ..... 7,00  
Η σερβική εκδοχή της τηγανιάς, μέσα σε ζουμί λαχανικών. The Serbian version of the pan, in vegetable broth.
15. Beogradski Cevap. Κεμπάπ Βελιγραδίου ..... 7,90  
Ρολό εκλεκτού κιμά παραγεμισμένο με μπέικον, πίκλες και εκλεκτό κασέρι. Roll prime meat stuffed with bacon, pickles and fine cheese.
16. Trojka ..... 9,60  
Τρία εκλεκτά ρολά σνίτσελ από καρέ χοιρινού, γεμισμένα με λευκό τυρί και ζαμπόν. Μια πλούσια πρόταση με αυτονόητες παραπομπές. Three fine schnitzel rolls from pork frame filled with white cheese and ham. A rich proposal with obvious references.