




*У њросџору у којем се сада налази ресџоран,  
у њериоду од краја XIX века до краја II Свеџског раџа  
налазила се једна од најџознаџијих  
беоџрадских кафана - “Независна Србија”.  
Зџрада је изџрађена 1888. џодине.*

☆☆☆

*Since the end of the 19th century till the end of World War II,  
one of the most known restaurants in Old Belgrade,  
“Independent Serbia”, was situated in the same  
building as this restaurant.  
The building was built in year 1888.*

## Хладна ѓрегјела / Cold appetizers

<b>Брускети са песто ђеновезе и моцарелом</b> <i>Bruschetti with pesto Genovese and mozzarella</i>	1 ком	100
<b>Брускети са гушчијом цигерицом и тартуфима</b> <i>Bruschetti with goose liver and truffles</i>	1 ком	220 
<b>“Кнез Конак” (свињска пршута, говеђа пршута, сир, дуван чварци, кајмак)</b> <i>“Knez Konak” (smoked ham, smoked beef, cheese, greaves, kajmak)</i>		700*
<b>Салата од димљене пастрмке</b> <i>Smoked trout salad</i>		650
<b>Салата од хоботнице</b> <i>Octopus Salad</i>		750
<b>Пилећа салата са поврћем</b> <i>Chicken salad with vegetables</i>		490
<b>Карпаћо (бифтек) са руколом и пармезаном</b> <i>Carpaccio (beef) with rocket salad and parmesan</i>		780
<b>Татар бифтек</b> <i>Steak tatar</i>		1.300

## Тоѓла ѓрегјела / Hot appetizers

<b>Запечене тиквице са моцарелом и свежим парадајзом</b> <i>Baked zucchini, fresh tomato and mozzarella</i>		580*
<b>Похована беби моцарела</b> <i>Breaded baby mozzarella</i>		430
<b>Бифтек салата</b> <i>Beef steak salad</i>		750
<b>Гушчија цигерица са воћним пиреом</b> <i>Goose liver (foie gras) with fruit puree</i>		1.700
<b>Гриловани козији сир</b> <i>Grilled goat chesse</i>		520



## Суџе и чорбе / Soups

<b>Минестроне (супа од поврћа)</b>	220
<i>Minestrone vegetables soup</i>	
<b>Супа од лука</b>	280*
<i>Onion soup</i>	
<b>Супа од морске рибе и плодова мора</b>	320*
<i>Fish seafood soup</i>	
<b>Парадајз чорба са кукурузом и панчетом</b>	220
<i>Tomato soupe with corn and pancetta</i>	
<b>Телећа крем чорба</b>	220
<i>Veal cream soup</i>	

## Салаџе / Salads

<b>Мешана зелена салата са чери парадајзом, пињолама и балсамиком</b>	500
<i>Mixed green salad with cherry tomato, pinenuts and balsamico</i>	
<b>Салата од руколе и цвекле са фета сиром</b>	400
<i>Beetroot and rocket salad with feta cheese</i>	
<b>Паприка у павлаци</b>	400
<i>Peppers in sour cream</i>	
<b>Печена паприка са сушеним парадајзом и пињолама</b>	450
<i>Rosted peppers with sundried tomatoes and pinenuts</i>	
<b>Витаминска салата</b>	290
<i>Vitamin salad</i>	

## Рижото / Risottos

<b>Рижото са шампињонима и сусамом</b> <i>Risotto with mushrooms and sesame</i>	400
<b>Рижото са броколијем и моцарелом</b> <i>Risotto with broccoli and mozzarella</i>	480
<b>Рижото са пилетином, шафраном и броколима</b> <i>Risotto with chicken, crocus and broccoli</i>	700
<b>Црни рижото са лигњама</b> <i>Black risotto with squids</i>	580
<b>Рижото са грдобом и броколијем</b> <i>Risotto with monkfish and broccoli</i>	880

## Пасте / Pastas



<b>Пене арабијата</b> <i>Penne Arabiata</i>	480
<b>Домаће њоке са 4 врсте сира</b> <i>Gnocchi (homemade) with four kinds of cheese</i>	450
<b>Домаће таљателе са белим тартуфима</b> <i>Tagliatelle (homemade) with white truffles</i>	1.000
<b>Запечене пене са болоњез сосом и 4 врсте сира</b> <i>Baked penne with Bolognese sauce and four kinds of cheese</i>	500
<b>Шпагете са пилетином и песто ђеновезе</b> <i>Spaghetti with chicken and pesto genovese</i>	620
<b>Лингвини са гамборима и тиквицама</b> <i>Linguini with prawns and zucchini</i>	950
<b>Шпагете са лососом и броколијем</b> <i>Spaghetti with salmon and broccoli</i>	650
<b>Таљателе “Жулиен” са бифтеком и сушеним парадајзом</b> <i>Tagliatelle “Julien” with beef and dried tomatoes</i>	850




## Рибљи специјалитети / Fish specialities

<b>Лосос са мајчином душицом и пире од тиквица</b> <i>Salmon with thyme and zucchini puree</i>	850
<b>Лигње на жару</b> <i>Grilled squids</i>	850
<b>Димљена пастрмка са поврћем и печуркама</b> <i>Smoked trout with vegetables and mushrooms</i>	890
<b>Бузара са гамборима</b> <i>Buzara prawns</i>	1.600
<b>Пуњена туна са сосом од руколе</b> <i>Stuffed tuna with sauce of rocket salad</i>	1.600
<b>Бранцин са сосом од блитве</b> <i>Seabass with sauce of mangel</i>	900
<b>Хоботница на жару</b> <i>Grilled octopus</i>	890
<b>Свеж смуђ 1кг</b> <i>Fresh perch</i>	2.100
<b>Свежа морска риба 1кг (Бранцин, Орада)</b> <i>Fresh sea fish</i>	3.200
<b>Свежа морска риба 1кг (Сан Пиер, Грдоба)</b> <i>Fresh sea fish</i>	4.100

## Јела од меса / Meat

<b>Пачетина са сувим воћем, руколом и сиром</b> <i>Duck with dried fruits, rocket and cheese</i>	1.200*
<b>Пилећи филе са пршутом и каријем</b> <i>Chicken fillet with smoked ham and curry cream</i>	900 
<b>Пилећи филе са пршутом и димљеним качкаваљем</b> <i>Chicken fillet with smoked ham and smoked cheese</i>	750
<b>Ролована ђуретина са печуркама</b> <i>Rolled turkey with mushrooms</i>	950
<b>Телећи котлет на жару са поврћем</b> <i>Grilled veal chop with vegetables</i>	1.100
<b>Телеће ролнице са тартуфима</b> <i>Veal rolls with truffles</i>	850
<b>Јунећи „Ројал филе“ у сосу, са кромпир пиреом и уљем тартуфа</b> <i>Beef "Royal" fillets in sauce, potato pure with truffle oil</i>	1.400* 

## Бифтек / Beefsteak

<b>Бифтек на жару</b> <i>Beef steak-grilled</i>	1.250
<b>Таљата са руколом и пармезаном</b> <i>Tagliatta with rocket salad and parmesan</i>	1.250
<b>Бифтек са четири врсте бибера и уљем црних тартуфа</b> <i>Beef steak with four kinds of papper and truffle oil</i>	1.400 
<b>Бифтек са кремом од белих тартуфа и вргања</b> <i>Beef steak with white truffle cream and boletus</i>	1.500
<b>Бифтек пуњен пршутом и Бри сиром</b> <i>Stuffed beef steak (smoked ham, Bri cheese)</i>	1.400

## Национални специјалитети / National specialities

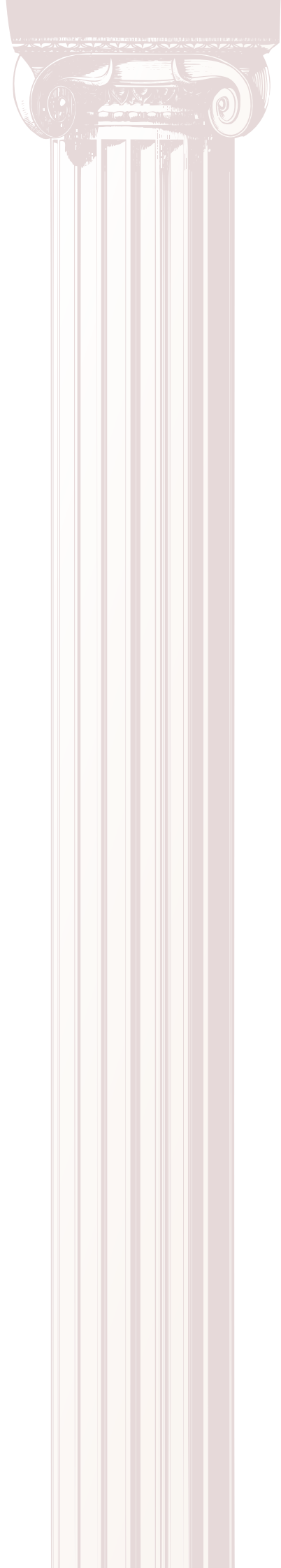
<b>Стек од млевеног меса са кајмаком</b>	680
<i>Mince meat steak with „кајмак“</i>	
<b>“Конак” уштипци</b>	720
<i>“Konaк” fritters</i>	
<b>Свињски филе “Независна Србија” пуњен пршутом, кајмак</b>	800
<i>Pork fillet “Independent Serbia” stuffed with smoked ham, “кајмак”</i>	
<b>Карађорђева (свињска) шницла</b>	820
<i>Pork steak “Karadjordjeva”</i>	
<b>Ужички медаљони</b>	890
<i>„Uzicki“ medallions</i>	

## Сиреви / Cheeses

<b>Избор страних сирева</b>	700
<i>Selection of foreign cheeses</i>	
<b>Козји сир са тартуфима</b>	700
<i>Goat cheese with truffles</i>	
<b>Пармезан са медом</b>	750
<i>Parmesan with honey</i>	
<b>Пица хлеб</b>	150*
<i>Pizza bread</i>	
<b>Кувер</b>	120
<i>Kuver</i>	


## Десертџи / Desserts

<b>Ванила крем са преливом</b> <i>Vanill cream with sauce</i>	280*
<b>Мус са белом чоколадом и воћним преливом</b> <i>White chocolate mousse and fruit sauce</i>	280
<b>Крем бруле са малинама</b> <i>Raspberrу cream brulee</i>	320*
<b>Тирамису</b> <i>Tiramisu</i>	320*
<b>Чоколадни колач са лешником</b> <i>Chocolate cake with hazelnut</i>	320
<b>Чоколадни суфле са сладоледом</b> <i>Chocolate soufflé with ice cream</i>	380*
<b>Пита са вишњом и чоколадом</b> <i>Cherry and chocolate pie</i>	280
<b>Пита са сувим кајсијама</b> <i>Pie with dried apricots</i>	280
<b>Сорбето</b> <i>Sorbetto</i>	280



## Напомена

*1/2 порције најлађује се 70% од цене  
Јела која поред цене имају ознаку ★  
не могу се служити као 1/2 порције*

*Јела која поред цене имају ознаку   
представљају препоруку шефа кухиње*

## Attention

*1 / 2 portions charged 70% of the cost  
Foods that are labeled in addition to price ★  
can not be served as 1/2 portions*

*Foods that are labeled in addition to price   
are the chef's recommendation*

*Радно време кухиње:  
понедељак - четвртак од 12ч до 24ч  
петак - субота од 12ч до 01ч  
недеља од 13ч до 18ч*



*Основано 1985  
Since 1985*

## *Tojli najiuci / Hot Beverages*

<i>Espresso / Espresso</i>		140
<i>Espresso sa mlekom / Espresso with milk</i>		150
<i>Espresso sa mlekom i slagom / Espresso with milk and cream</i>		160
<i>Kapucino / Cappuccino</i>		160
<i>Nes kafa / Ness coffee</i>		150
<i>Nes kafa sa mlekom i lagom / Ness coffee with milk and cream</i>		160
<i>Čaj / Tea</i>		140
<i>Kuvano vino / Cooked wine</i>	0,1	160
<i>Kuvana rakija / Cooked fruit brandy</i>	0,1	170

## *Bezalkoholna piha / Soft drinks*

<i>Voda / Non-carbonated water</i>	0,25	120
<i>Voda / Non-carbonated water</i>	0,7	200
<i>Voda Evian / Evian</i>	0,25	220
<i>Voda Evian / Evian</i>	1,0	390
<i>Gazirana voda / Carbonated water</i>	0,25	120
<i>Gazirana voda / Carbonated water</i>	0,7	200
<i>Gazirana voda Perrier / Perrier</i>	0,33	220
<i>Gazirana voda Perrier / Perrier</i>	0,7	390
<i>Cedena pomorandža / Fresh orange juice</i>	0,2	230
<i>Limunada / Natural juices</i>	0,2	190
<i>Sokovi / Juices:</i>		
<i>Borovnica / Blueberry</i>	0,2	180
<i>Kajsija / Apricot</i>	0,2	180
<i>Visnja / Cherry</i>	0,2	180
<i>Narandža / Orange</i>	0,2	180
<i>Jabuka / Apple</i>	0,2	180
<i>Breskva / Peach</i>	0,2	180
<i>Multivitamin</i>	0,2	180
<i>Ice tea</i>	0,2	180
<i>Coca cola</i>	0,25	190
<i>Coca cola Zero</i>	0,25	190
<i>Fanta</i>	0,25	190
<i>Biter lemon</i>	0,25	190
<i>Tonic</i>	0,25	190
<i>Sprite</i>	0,25	190
<i>Orangina Limona</i>	0,25	200
<i>Red Bull</i>	0,25	360

## *Пиво / Beer*

<i>Lav</i>	0,33	160
<i>Lav Twist</i>	0,33	170
<i>Tuborg</i>	0,33	190
<i>Amstel</i>	0,33	190
<i>Carlsberg</i>	0,33	270
<i>Heineken</i>	0,25	260
<i>Guinness</i>	0,33	400

## *Аперитиви / Aperitifs*

<i>Campari</i>	0,03	270
<i>Jegermeister</i>	0,03	270
<i>Pelinkovac</i>	0,03	150
<i>Martini Bianco</i>	0,03	230
<i>Martini Rosso</i>	0,03	230
<i>Ramazotti</i>	0,03	180
<i>Baileys</i>	0,03	220

## *Ракије / Fruit Brandy*

<i>Domaća rakija - kajsiја / Apricot brandy</i>	0,04	220
<i>Domaća rakija - dunja / Quince brandy</i>	0,04	220
<i>Domaća rakija - vilјamovka / Pear brandy</i>	0,04	220
<i>Domaća rakija - loza / Grape brandy</i>	0,04	220
<i>Domaća rakija - medovača / Honey brandy</i>	0,04	220
<i>Sokolova - šljivovica 5 godina / Plum brandy „Sokolova“ 5 years old</i>	0,04	240
<i>Domaća rakija - šljivovica 12 godina / Plum brandy „Kraljev sto“ 12 years old</i>	0,04	320
<i>Sokolova - šljivovica 12 godina / Plum brandy „Sokolova“ 12 years old</i>	0,04	430

## *Жестіока ѱића / Spirits*

<i>Gin</i>	<i>0,03</i>	<i>250</i>
<i>Vodka Absolut</i>	<i>0,03</i>	<i>250</i>
<i>Vodka Belvedere</i>	<i>0,03</i>	<i>400</i>
<i>Tequilla Olmeca</i>	<i>0,03</i>	<i>250</i>
<i>Metaxa Reserve</i>	<i>0,03</i>	<i>400</i>
<i>Rum Havana 7. Y.O</i>	<i>0,03</i>	<i>350</i>
<i>Rum Zacapa 23 years old</i>	<i>0,03</i>	<i>520</i>

## *Коњак / Cognac*

<i>Cognac V.S. Cuorvoisier</i>	<i>0,03</i>	<i>350</i>
<i>Cognac V.S.O.P Cuorvoisier</i>	<i>0,03</i>	<i>490</i>
<i>Cognac V.S. Martell</i>	<i>0,03</i>	<i>350</i>
<i>Cognac V.S.O.P Martell</i>	<i>0,03</i>	<i>490</i>
<i>Cognac X.O Martell</i>	<i>0,03</i>	<i>1.100</i>
<i>Cognac V.S. Hennessy</i>	<i>0,03</i>	<i>350</i>
<i>Cognac V.S.O.P Hennessy</i>	<i>0,03</i>	<i>490</i>
<i>Cognac X.O Hennessy</i>	<i>0,03</i>	<i>1.150</i>



*Основано 1985*  
*Since 1985*