

Ресторан
ОРАШАЦ



Љеловник

ПРЕДЈЕЛА



ХЛАДНА

- Зимско мезе за 2 особе
(Пихтије, кавурма, туршија мешана са грожђем и љутом паприком, сјенички сир и пројице)
- Његушки пршут.....
- Кулен.....
- Млад кајмак.....
- Избор белих сирева
Бели мрс "Орашац"
(Кајмак, сјенички сир, млади сир, паприка у павлаци)
- Хладна закуска "Орашац" - за 2 особе
(Селекција белих сирева, свињска печеница, кулен, говеђа пршута, проја)
- Гравче на тавче
- Пихтије (сезонски)

ТОПЛА

- Печурке на жару са прилогом.....
- Поховани качкаваљ са сосом.....
- Гриловано поврће
- Вегетаријански тањир.....
- Кавурма
- Топено сирење.....
- Похован јунећи мозак
- Поховани шкембићи.....

ДОРУЧАК



СЛУЖИ СЕ ДО 11:30Ч

Омлет са прилогом.....

Доручак "Орашац".....

(Прженице, кајмак, сир, домаћа димљена кобасица)

СУПЕ И ЧОРБЕ



Говећа супа са резанцима.....

Телећа чорба.....

Јагњећа чорба.....

СРПСКА КУВАНА ЈЕЛА



Рибих у кајмаку са прилогом.....	
Густ пасуљ са кобасицом.....	
Ловачка шницла са прилогом	
Лесковачка мућкалица	
Телећа глава у шкембету	
Трипице са пармезаном	
Шкембићи у сафту	
Мућкалица шефа кухиње (за 2 особе).....	
Пећански јунећи гулаш.....	
Јунетина у супи са поврћем и реном	
Јунећи језик у сосу од рена	

ПЕЧЕЊА



Прасеће печење 1 кг.....	
Јагњеће печење 1 кг	
Јагњетина испод сача са пекарским кромпиром	
Телећа ребра са кајмаком и кромпиром.....	

ЈЕЛА СА РОШТИЉА



Ћевапчићи.....	
Лесковачки ћевапчићи.....	
Пљескавица на жару	
Гурманска пљескавица	
Лесковачки уштипци	



Лесковачка пљескавица на жару.....	
Свињски ражњићи са прилогом.....	
Јунећи ражњић.....	
<i>(Јунећи бифтек, црни лук, српски прелив од свеже паприке, младог лука, першуна, маслиновог уља)</i>	
Домаћа димљена кобасица	
Бела вешалица на жару	
Димљена вешалица	
Кумчићи на жару	
<i>(Велики ћевап зачињен белим луком, свежеом лјутом и туцаном паприком)</i>	
Мешано месо (450г)	
Пилећи ражњић	
Пилећи ражњић у сланини	
Пилећи пуњени филе на жару	
Пилећи медаљони на жару.....	
Ћурећи медаљони на жару.....	
Пилеће бело на жару.....	
Ролована пилећа џигерица у сланини.....	
Ваљушкани ћевапи	
Димљена свињска цревца на жару.....	
Ћевапи на кајмаку.....	

ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ



Карађорђева шницла	
<i>(Пуњени свињски филе са кајмаком)</i>	



- Натур шницла.....
- Бечка шницла
- Шницла "Орашац".....
(Пуњени свињски филе са качкавалџем и свињском пршутом ролован у панчети)
- Коленица "Боем" - за две особе
- (са кромпиром и кајмаком)
- Пилећи медаљони са сосом од печурака.....
- Млинци са ћуретином.....
- Ћурећи медаљони са сосом од печурака.....
- Бифтек на жару
- Свежа ребра на кајмаку.....
- Телећа глава са ражња (месо)
- Хаџијски ћевап.....

РИБА



- Димљена пастрмка са прилогом
- Лигње на жару.....
- Смуђ Смедеревац

САЛАТЕ



Српска салата	
Српска салата са сиром	
Витаминаска салата	
Мешана салата	
Башта салата	
Грчка салата	
Парадајз.....	
Краставац.....	
Зелена салата.....	
Парадајз са сиром.....	
Сладак купус	
Печена паприка.....	
Печене љуте паприке у уљу	1 ком
Пролећна салата	
Бели урнебес	
<i>(Сјенички сир, печена паприка, љута паприка, бели лук)</i>	
Пиротска салата	
<i>(Печена паприка, шаргарепа)</i>	
Таратор салата.....	
Ајвар	
Туршија (сезонски)	
Кисели купус (сезонски)	
Моравска салата.....	

ПРИЛОЗИ



Пекаски кромпир.....
Помфрит.....
Мешано вариво.....

ПЕЦИВА



Сомун.....
Домаћи хлеб.....
Проја.....

ДЕЗЕРТИ



Палачинке (ораси, еуро крем).....
Палачинке са домаћим џемом од шљива.....
Палачинке у винском шатоу за 2 особе.....
Баклава.....
Титова Кремпита.....
Домаћа пита са вишњама.....
Домаћа пита са јабукама.....
Ораснице..... 1 ком /
Грилијаш торта.....
Урмашица.....
Батина баклава са маком.....
Влашка сува пита.....
Грета торта.....

Цене су изражене у динарима и укључују ПДВ

Ресторан
ОРАШАЦ

