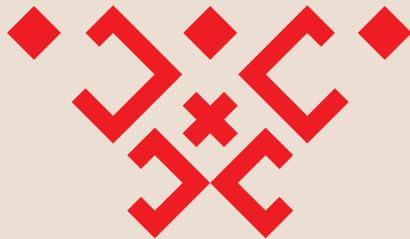


Ресторан  
**ОРАШАЦ**



од 1878.



# Ђеловачки

## ПРЕДЕЛА



### ХЛАДНА

Зимско мезе за 2 особе .....

( Пихтије, кавурма, туршија мешана са грожђем и љутом паприком, сјенички сир и пројице )

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.....

Поховані качкаваль са сосом .....

Гриловано поврће .....

Кавурма (сезонски).....

Похован јунећи мозак .....

Поховані шкембићи.....

# ДОРУЧАК



## СЛУЖИ СЕ ДО 11:30Ч

Омлет са прилогом.....

Доручак "Орашац" .....

( Прженице, кајмак, сир, домаћа димљена кобасица )

# СУПЕ И ЧОРБЕ



Говеђа супа са резанцима.....

Телећа чорба.....

Јагњећа чорба.....

# СРПСКА КУВАНА ЈЕЛА



- Рибић у кајмаку са прилогом.....  
Густ пасуљ са кобасицом.....  
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.....
- Ваљушкани ћевапи .....
- Лесковачки ћевапчићи .....
- Пљескавица на жару .....
- Гурманска пљескавица .....
- Лесковачки уштипци .....



- 
- Лесковачка пљескавица на жару .....
- Домаћа кобасица .....
- Бела вешалица на жару .....
- Димљена вешалица .....
- Кумчићи на жару .....
- ( Велики ћевап зачињен белим луком, свежом лјутом и туцаном паприком )
- Мешано месо за 2 особе .....
- ( ћевапи, пљескавица, лесковачки уштипци, пилећи ражњић у сланини, димљена вешалица, бела вешалица, домаћа кобасица, свежа сланина, прилог урнебес, кајмак, домаћински кромпир, лук )
- Пилећи роловани ражњић у сланини са црвеном паприком, црвеним луком и печуркама .....
- Пилећи пуњени филе на жару .....
- Пилеће бело на жару .....
- Димљена свињска цревца на жару .....

## ЈЕЛА ПО ПОРУЦБИНИ



- Јунећи ражњић .....
- ( Јунећи бифтек, црни лук, српски прелив од свеже паприке, младог лука, першуна, маслиновог уља )
- Карађорђева шницила .....
- ( Пуњени свињски филе са кајмаком )



- 
- Бечка шницла .....
- Шницла "Орашац".....  
( Пуњени свињски филе са качкаваљем и свињском  
пршутом ролован у панчети )
- Коленица "Боем" за 2 особе .....
- (са кромпиром и кајмаком)
- Млинци са ћуретином.....
- Бифтек на жару .....
- Запечени ћевапчићи у сомуну са кајмаком, урнебесом, парадајзом  
и печеном паприком .....
- Пуњени ћурећи медаљони са говеђом пршутом, урнебесом,  
качкаваљем и домаћинским кромпиром .....
- Свињски медаљони са домаћом сланином, кајмаком, подлога сос,  
печурке и домаћински кромпири .....

## РИБА



- 
- Димљена пастрмка са далматинском гарнитуром .....
- Лосос пастрмка са далматинском гарнитуром.....

# САЛАТЕ



- Српска салата .....
- Српска салата са сиром .....
- Витаминска салата.....
- Башта салата .....
- Грчка салата .....
- Парадајз.....
- Краставац.....
- Зелена салата.....
- Парадајз са сиром.....
- Сладак купус .....
- Печена паприка.....
- Печене љуте паприке у уљу ..... 1ком /
- Пролећна салата .....
- Бели урнебес .....
- ( Сјенички сир, печена паприка, љута паприка, бели лук )
- Ајвар (сезонски) .....
- Туршија (сезонски) .....
- Кисели купус (сезонски) .....
- Моравска салата.....

# ПРИЛОЗИ



- Пекарски кромпир .....
- Помфрит .....
- Мешано вариво .....

# ПЕЦИВА



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

# ДЕЗЕРТИ



- Палачинке (ораси, еурокрем) .....
- Палачинке са домаћим цемом 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 .....
- Батина баклава са маком .....
- Грета торта .....

