Ресторан

ОРАШАЦ

од 1878.

Јеловник

ПРЕДЈЕЛА

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" за 2 особе .....
(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 .....

Кавурма (сезонски).....

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

Говеђа супа са резанцима.....

Телећа чорба.....

Јагњећа чорба.....

СРПСКА КУВАНА ЈЕЛА

Рибић у кајмаку са прилогом..... 300g /
Густ пасуљ са кобасицом..... 150g /
Лесковачка мућкалица .....
Телећа глава у шкембету.....
Трипице са пармезаном .....
Шкембићи у сафту .....
Мућкалица шефа кухиње за 2 особе .....
Пећански јунећи гулаш..... 300g /
Јунетина у супи са поврћем и реном..... 250g /

ПЕЧЕЊА

Прасеће печење 1 кг.....
Јагњеће печење 1 кг.....
Јагњетина испод сача са пекарским кромпиром. 250g /
Телећа ребра са кајмаком и кромпиром..... 250g /

ЈЕЛА СА РОШТИЉА

Ћевапчићи..... 350g /
Ваљушкани ћевапи ..... 350g /
Лесковачки ћевапчићи..... 350g /
Пљескавица на жару ..... 350g /
Гурманска пљескавица ..... 350g /
Лесковачки уштипци ..... 350g /

Лесковачка пљескавица на жару.....350g /

Домаћа кобасица .....300g /

Бела вешалица на жару.....300g /

Димљена вешалица .....250g /

Кумчићи на жару .....350g /

(Велики ћевап зачињен белим луком, свежом љутом и туцаном паприком, домаћинским кропиром *)*

Мешано месо за 2 особе .....500g /

(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 .....300g /

Пилећи пуњени филе на жару .....300g /

Пилеће бело на жару..... 250g /

Димљена свињска цревца на жару..... 250g /

ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ

Јунећи ражњић од бифтека .....300g /

(Јунећи бифтек, црни лук, српски прелив од свеже паприке, младог лука, першуна, маслиновог уља)

Карађорђева шницла.....350g /

(Пуњени свињски филе са кајмаком)

Бечка шницла ..... 300g /

Шницла ”Орашац”..... 300g /

(Пуњени свињски филе са качкаваљем и свињском пршутом ролован у панчети)

Млинци са ћуретином..... 300g /

Бифтек на жару ..... 300g /

Запечени ћевапчићи у сомуну са кајмаком, урнебесом, парадајзом и печеном паприком ..... 300g /

Пуњени ћурећи медаљони са говеђом пршутом, урнебесом, качкаваљем и домаћинским кромпиром ..... 300g /

Свињски медаљони са домаћом сланином, кајмаком, подлога сос, печурке и домаћински кромпири ..... 300g /

РИБА

Димљена пастрмка са далматинском гарнитуром250g /

Лосос пастрмка са далматинском гарнитуром..... 250g /

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 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.....

Батина баклава са маком .....

Грета торта.....

Цене су изражене у динарима и укључују ПДВ

Ресторан

ОРАШАЦ

од 1878.