

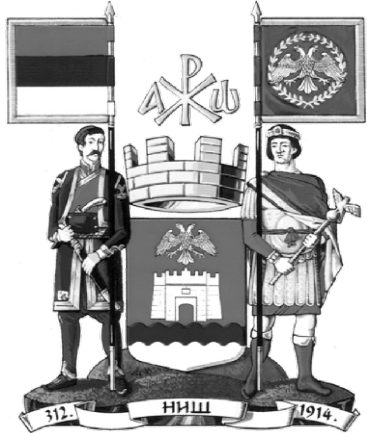
Шта је кафана?

Традиционална задужбина у Срба, место доброг провода и још боље ракије, место где људи уђу не познајући никога а изађу са четири кума.

Кафа! На!

– говорила би мајка стављајући кафу за трежњење пред мог пијаног оца, који је управо стигао из кафане, где мистериозно није попио ни једну кафу. То ме увек чудило, јер као дете нисам схватио да се нешто зове управо по томе чега нема: Дом здравља је пун болесних, Министарство одбране планира ратове, на Бироу за запошљавање нико није добио посао, а у кућама љубави упражњава се само голи секс... одећа би могла да призове непожељену романтику. Тако је било и са кафаном, у којој су кафу наручивали само наивни. Брзо би им, као деци, објаснили да од кафе расте реп, па би одустајали и наручивали нешто конкретно: љуту!

Предјела су гастрономски специјалитети који не смеју бити превише сити осим ако не подразумевају само мезетлук. Предјело треба да отвара апетит и да остави довољно места за уживања у јелима која следе. Постоје топла и хладна предјела. Хладна се послужују пре суге или чорбе, а топла после.



ДОРУЧАК (до 13 сати)

Бабин доручак (3 јаја, ајвар, празилук)	270 дин
Сомун сендвич (печеница, кајмак, ајвар, парадајз, салата)	240 дин
Зимски доручак (сезонски) (јаја и кавурма)	210 дин
Прженија 200 гр	240 дин
Јаја на око 3 ком	160 дин
Јаја са сланином 3 ком	180 дин
Јаја са печеницом 3 ком	200 дин
Омлет са сиром 3 јаја	180 дин
Омлет са сланиницом 3 јаја	190 дин
Омлет са печеницом 3 јаја	210 дин
Омлет са печуркама 3 јаја	240 дин
Српски доручак (кобасица, 2 јаја, ајвар, сланиница, чварци)	330 дин
Комплет лепиња (сомун, јаје, кајмак, претопа-моча)	260 дин
Пржени ајвар са јајима	240 дин
Јаја и празилук	200 дин
Сомун комад	40 дин

ХЛАДНО МЕЗЕ

Његошева мисао 300 гр (Његушка пршута, микс сирева)	870 дин
Мезе сухомеснато 400 гр (печеница, кулен, крашки врат, пазарска шареница)	620 дин
Ацијино мезе 600 гр (печеница, крашки врат, пазарска шареница, кулен, крављи сир, трљаница, урнебес)	830 дин
Чорбаџиско мезе 200 гр (крашки врат, говеђа, свињска и његушка пршута)	1200 дин
Србија брале 400 гр (кајмак, сланина, сељачко месо, чварци, ајвар, љутеница)	600 дин
Мезе сир 400 гр (сјенички крављи, сир са сремушем, козији, овчији, димљени)	570 дин
Сјенички сир 100 гр	170 дин
Овчији сир 100 гр	210 дин
Кајмак 100 гр	210 дин
Качкавал 100 гр	200 дин
Крављи сир са сремушем 100 гр	180 дин
Сир са вргањем 100 гр	230 дин
Димљени сир 100 гр	170 дин
Вурда 200 гр (цеђено козије кисело млеко)	170 дин
Паприка у павлаци 200 гр	260 дин
Пихтије 250 гр (сезонски)	270 дин
Чварци 100 гр	210 дин
Печеница 100 гр	190 дин
Кулен 100 гр	190 дин
Пазарска шареница 100 гр	230 дин
Говеђа пршута 100 гр	500 дин
Његушка пршута 100 гр	600 дин
Свињска пршута 100 гр	500 дин
Крашки врат 100 гр	500 дин
Мазано 200 гр (препечени хлебчићи, ајвар, љутеница, вурда и кајмак)	320 дин

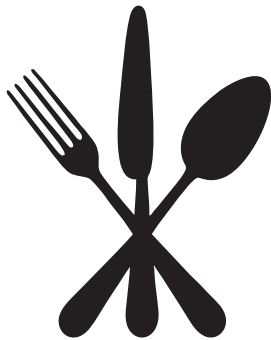
Мала историја Ниша:

Град Ниш је други по величини град у Србији и један од најстаријих градова на Балкану. Број становника, према попису из 2002. год. је био преко 1/4 милиона. Ниш лежи на реци Нишави по којој је добио име. Према предању Наис или Наиссус значи Вилин Град, а то је у вези са келтским пореклом имена и легендом о вили Наиси по којој је река Нависсос добила име. Иако је по званичној историографији, Ниш основан у III веку п.н.е од стране Келта, постоји предање да га је сagraдио краљевић Ниша каменом из оближње хумске чуке. Као веома важна раскрсница на којој су се сусретали Исток и Запад, Ниш је одувек био веома битно место и мета потенцијалних освајача. У време снтике, Ниш је био чврст и неосвојив римски логор и веома важна стратегијска тачка. Код њега је Клаудије II у чувеној Бици код Наисуса победио Готе 269. год. и тим тријумфом малтене спасио Римско царство.

Велики император Константин рођен је у Нишу 274. год. и у њему је имао резиденцију Медијану. За његове владавине град је био веома важан војни, административни и економски центар а сам Константин Велики се радо враћао месту свог рођења. У времену која су наступила затим, Ниш је више пута био освајан и разаран, где је сваки освајач давао своје име граду.



Телефон за резервације и нформације: 018/ 280 333 или 065 22 80 333



СУПЕ и ЧОРБЕ

Телећа чорбица порција 190 дин

Пилећа чорбица порција 170 дин

ПРИЛОЗИ

Кромпир у чакшире 300 гр 200 дин

Пекарски кромпир 300 гр 180 дин

Помфрит 300 гр 200 дин

Гриловано поврће 300 гр 300 дин

Кисело млеко 200 мл 70 дин

Бећарац порција 190 дин



Како се пише: мезе или меза?

Пише се и једно и друго.

Мезе је именица средњег рода и мења се по другој врсти:

мезе-мезета-мезету-мезе-мезе-мезета-мезету.

Меза је именица женског рода и мења се по трећој врсти:

меза-мезе-мези-мезу-мезом-мези.

Обе су ту турцизми и значе јело (салата, сир, меси и сл.) које се помало узима уз пиће.

Може и мезелук и мезетлук.

ТОПЛО МЕЗЕ

Мезе бомба 300 гр (микс 4 врсте сира, кулен, пршута) 390 дин
Поховане паприке (порција 2 ком) 180 дин
Печурке на грилу 300 гр 250 дин
Поховани качкаваљ 250 гр 350 дин
Пуњена паприка са сиром у сланиници (порција 3 ком) 280 дин
Сукана гибаница 400 гр 380 дин
Суве шљиве у сланиници пуњене сиром 200 гр 350 дин
Гриловани сир са сремушем 200 гр 310 дин
Поховани овчији сир 250 гр 400 дин
Поховани козији сир 250 гр 360 дин
Поховани димљени сир 250 гр 360 дин
Белмуж 250 гр 330 дин

РОШТИЉ

Синђелићева шницла 350 гр 590 дин
Бела вешалица 400 гр 670 дин
Пуњена вешалица 400 гр 700 дин
Свињски ражњић 300 гр 530 дин
Пилећи ражњић 400 гр 530 дин
Пилећа цигерица у сланиници на ражњићу 300 гр 470 дин
Пилећи троуглићи 400 гр 580 дин
Пилећи филе 300 гр 450 дин
Пуњени пилећи филе 400 гр 530 дин
Димљена кобасица 300 гр 470 дин
Уштипци 400 гр 550 дин
Пљескавица 300 гр 410 дин
Пљескавица мала 150 гр 230 дин
Гурманска пљескавица 400 гр 520 дин
Мезе пљескавица 300 гр 530 дин
Мезе ћевап 300 гр 530 дин
Загрљајасти ћевапи 400 гр 550 дин
Ребарца на кајмаку 300 гр 570 дин

РОШТИЉ на кило

Димљени пилећи батак 1 кг 1900 дин
Свињски врат 1 кг 1850 дин
Димљени свињски врат 1 кг 2600 дин

САЛАТЕ

Шопска 400 гр 250 дин
Грчка 500 гр 420 дин
Нишка 400 гр 250 дин
Моравска 400 гр 270 дин
Српска 400 гр 240 дин
Витаминска 250 гр 210 дин
Урнебес 200 гр 250 дин
Трљаница 200 гр 270 дин
Парадајз 300 гр 190 дин
Краставац 300 гр 190 дин
Купус свеж 250 гр 140 дин
Ајвар 100 гр 200 дин
Љутеница 170 гр 190 дин
Белолучена паприка комад 60 дин
Белолучена љута папричица комад 40 дин
Кисели купус 300 гр 220 дин (сезонска)
Киселинка 250 гр 230 дин (сезонска)
Кромпир салата 250 гр 230 дин
Претрљано 250 гр 300 дин (сезонска)
Пролећна 300 гр 180 дин (сезонска)
Мезе из башту 600 гр 440 дин

Свежа папричица комад 60 дин (сезонска)

Компарација на нишки начин:
Мерак - померак - најмерак -
КОМШИЈИНА ЖЕНА!



Нишке изреке:

Стра` лојзе чува.

Лако с`туђу патку кроз коприве.

Ко батину носи, три језика прича.

Боље километри у ноге него сантиметри у дупе.

Једино удовица увек зна где јој је муж.

Испрсила се к`о маче на нигерију.

Ко с' децу спава, `пишан се буди.

Не плаши мечку с` решето!

Не чачкај мечку по п....!

Кума дала, па узела.

Два`ес` по туђу гузицу ништа не кошта.

Живи родитељи, мртав капитал.

Оће се ј... а да му не улази.

Пуно бабице, килаво дете.

У туђега татка поголема патка.

Татко на јагањци; теча на телици.

Црне ципеле и тврд к.... не излазе из моде.

Ко се од млека опеко, тај и јогурт дува.

К`о да има змије по непови.

Ко се љути добије крути.



ГОТОВА ЈЕЛА

Сармица у виновом листу	300 гр	350 дин
Јагњећа сармица	400 гр	420 дин
Суве пуњене паприке	300 гр	350 дин
Мућкалица	400 гр	500 дин
Пилећи соте са печуркама	400 гр	570 дин
Тавче	400 гр	250 дин
Тавче са кобасицом или сланином	450 гр	330 дин
Телећи репови	350 гр	520 дин

СПЕЦИЈАЛИТЕТИ КУЋЕ

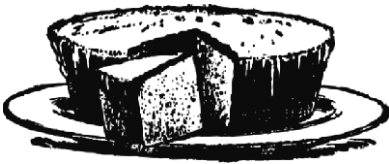
Гурманска даска	750 гр	1.390 дин
(пилећа цигерица, ушгишци, димљени батак, сељачка вешалица)		
Пиленце на даску	700 гр	1.090 дин
(пилећи ражњић, пуњени филе, пилећи филе, троуглић)		
Свињче на даску	750 гр	1.290 дин
(свињски ржњић, димљена кобасица, димљени врат, ћевапи)		
Деда Миланчетов опанак	450 гр	780 дин
(пуњени свињски филе са кајмаком)		
Нишка жица	300 гр	720 дин
(свињски филе, сељачко димљено месо, кајмак, кромпир у чакшире)		
Сељачко месо	350 гр. (сезонски)	750 дин

СПЕЦИЈАЛИТЕТИ КУЋЕ на кило

Јаретина испод сача	(без костију) 1 кг	2.600 дин
Јагњетина испод сача	(без костију) 1 кг	2.600 дин
Телетина испод сача	(без костију) 1 кг	2.600 дин

РИБА

Пастрмка са кромпир салатом	1 кг	1.500 дин
Смуђ са кромпир салатом	1 кг	2.000 дин



ДЕЗЕРТ

Баклава

140 дин

Туфахија

180 дин

Колач са јабукама
и сладоледом

180 дин

Ледена коцка

160 дин

Тулумба

140 дин

Орасница

180 дин

Сладолед

(кугла)

80 дин

Кафана, на турском језику, значи кућа у којој се пије кафа. у XVI веку Турци освајајући Европу граде џамије, ханове, караван-сараје и куће у којима се пије кафа. Београд 1522. год. постаје први европски град, који добија кафану. Временом “најважнија институција” добија нове димензије.

Карактеристике типичног Нишлије:

1. Типичан Нишлија прича брзо и гласно.
2. Типичан Нишлија много псује. Псује из милоште а и кад је љут.
3. Типичан Нишлија воли да попије.
4. Типичан Нишлија воли да се гура и свађа.
5. Типичан Нишлија је увек у праву и све зна најбоље. Нећеш ти њега да учини.
6. Типичан Нишлија мисли све најгоре о свом граду али ако то неко други то исто мисли ко није из Ниш, може да добије батине.

Нишлија: “Брате бе, кој` ћеш мој у Ниш? Сморно ти је туј. Нема ништа да се ради, нигде да се иде, досадно б`е много...”

Неки лик: “Знам матори, Ниш је много безвезе град.”

Нишлија: “Шта си реко? Шта б`е ти за Ниш?

Немој ти ја п.... положим!”



Телефон за резервације и информације: 018/ 280 333 или 065 22 80 333