

ИЗ СРЦА СРБИЈЕ У СРЦУ БЕОГРАДА

**ЧОБАНОДР** DDMDR

АУТЕНТИЧНА СРПСКА БРЗА ХРАНА



[www.cobanovodmor.com](http://www.cobanovodmor.com)



[www.copeanovodmor.com](http://www.copeanovodmor.com)

## ПРВИ СРПСКИ ЛАНАЦ БРЗЕ ХРАНЕ

Са српских ливада долазе производи који су претеча наше данашње "брзе хране". Природа посла сточара захтевала је припремање хране у форми "запакуј и понеси на ливаду". Оброк који би им одржавао снагу целог дана био је лако припремљив и лако носив, дуготрајан, укусан и здрав. Будући да се чобани нису враћали пре залaska сунца, ручали би у природи укусну пршуту са лепињом премазаном кајмаком и обогаћеном претопом, у дубоком хладу, наслоњени о неко дрво.

Ресторан домаће кухиње "Ђуричић" је после десет година рада покренуо први и тренутно једини ланац аутентичне српске брзе хране - "Чобанов одмор" и тако створио ново препознатљиво име у циљу афирмације Србије и њених традиционалних производа.

Право из богатих предела западне Србије које чине Тара, Златибор и Повлен, "Чобанов одмор" данас оживљава традицију припремања кајмака, сира, пршуте, печене и осталих специјалитета и нуди производе усталеног квалитета и јединственог укуса. Наш концепт природне и квалитетне хране је намењен свима, а пре свега млађој урбаној генерацији која жели да очува везу са својим српским коренима. Традиционална храна наших дедова је припремљена и упакована за брзу употребу, а савремена и функционална амбалажа чува укус и квалитет хране.

У Чобановом одмору ћете уживати у сеоском амбијенту традиционалне брвнаре западне Србије, а служиће вас особље одевено у српске народне ношње.

Аутентична српска брза храна је путем бесплатне доставе доступна у свим деловима Београда свакога дана од 09-01ч. Са многим фирмама остварујемо одличну сарадњу у организовању топлих оброка за њихове раднике.

У понуди "Чобановог одмора" је и посебно осмишљена организација кетеринга у традиционалном духу за промоције, коктеле и културне догађаје.



[www.cobanovodmor.com](http://www.cobanovodmor.com)



## ЈЕЛОВНИК

Јеловник "Чобановог одмора" нуди Београђанима и њиховим гостима аутентичну српску брезу храну. Са српских ливада долази здрава и природна храна, произведена на традиционалан начин у еколошки чистим условима.



Чобани који чувају стада, хране се оброцима који се могу лако спремити и носити. Управо такву аутентичну српску брезу храну можете пробати у "Чобановом одмору". Традиционална храна наших дедова је припремљена и упакована за брезу употребу, а савремена и функционална амбалажа чува њен укус и квалитет.

На јеловнику "Чобановог одмора" је чувена комплет лепиња, сомуни са домаћим кајмаком и сиром, ужицком пршутом, дуван чварцима и суџуком, затим 4 врсте ролованог пећења, јагњећа сармица, чорбаст пасуљ, јагњећа и телећа чорба, сарма, разна посна јела и домаћи колачи.

Посебна предност наше хране је и у њеном пореклу јер долази из сеоских домаћинстава, са српских планина чија је богата и јединствена природа још увек сачувана од великих загађења и привредних експлоатација.

Здравој храни доприноси и припрема на традиционалан начин. У "Чобановом одмору" се користе свеже намирнице, које по својој природи не могу да садрже било какве вештачке додатке. Храна се припрема на лицу места, кувана јела се спремају свакодневно, а пећење спремамо, држени се старих рецепата, у зиданој фуруни, у земљаним пекама, на буковим дрвима.



## ЧОБАНСКЕ ЛЕПИЊЕ И СОМУНИ



Комплет лепиња је традиционални оброк из западне Србије. Јаје са кајмаком и претопом у свежој лепињи, служи се топло.

Имамо и ужицуку пршуту, један од три аутентична српска специјалитета, затим суџук - говеђу кобасицу спроведену по традиционалном рецепту из западне Србије, а за оне жељне нечег несвакидашњег - дуван чварци су први избор.



Свежи сомун или лепиња, уз кајмак илирендани бели сир чине подршку овом богатом избору.



## ЧОБАНСКЕ ЛЕПИЊЕ СА РОДВАНИЧКИМ ПЕЧЕЊЕМ

Прасеће, јагњеће, јареће или телеће печење очишћено од костију са кајмаком или ренданим белим сиром у свежој лепињи.  
За праве гурмане!



## ЧОБАНСКИ БЕРДЦИ

Све на једном месту!  
За оне који се пуно троше на послу.

Прасеће, јагњеће, јареће или телеће печење очишћено од костију. Служи се са печеним кромпиром преливеним претопом и купус салатом.



## ЧОБАНСКО МЕЗЕ

Према пихтијама нико не остаје равнодушан...  
Омиљено зимско мезе уз кисели купус.



[www.cobanovodmor.com](http://www.cobanovodmor.com)



## ЧОБАНСКА КУВАНА ЈЕЛА

Куваним јелима Чобанов одмор помера границе концепта "брзe хранe". Сладокусци и страни туристи хвале нашу јагњећу чорбу. Једно од стандардних јела српске кухиње, телећа чорба, лети је довољна као комплетан оброк, зими служи да загреје пре него што кренете на нешто озбиљније.



У понуди су и јагњећа сармица, традиционални чорбаст пасуль са кобасицом и мрсна сарма, омиљено српско јело које сањамо кад одемо на дуже у иностранство.



## ЧОБАНСКА ПОСНА ЈЕЛА

Било да постите велике или мале постове, биће вам драго да знаете да "Чобанов одмор" мисли и на вас.

Поред обавезних посних сомуна и лепиња са рибљим специјалитетима, на јеловнику су и кувана посна јела којима смо посветили посебну пажњу. То су посна сарма, посна чорба, посни кромпир и незаобилазни пребранац.





## ЧОБАНСКЕ САЛАТЕ

Свеже поврће као извор витамина и физичка активност ће вам помоћи да останете витки и у доброј форми.



## ПИЋЕ

Јогурт је одавно познат као здраво пиће које одлично иде уз разна јела. Ту је и освежавајући укус кисelog млека, савршен додатак јагњећој сармици.

Негазирана и газирана вода и воћни сокови разних укуса угасиће вам жеђ и употпуниће сваки оброк.



## ЧОБАНСКИ КОЛАЧИ

Волите да се засладите после доброг ручка?

Чобанов одмор спрема свима омиљене ораснице, слатке тулумбе, добро познату суву питу са орасима, а за неодлучне прави избор су ситни колачи.





## КОКТЕЛИ И КЕТЕРИНГ

Свако ваше славље учинићемо незаборавним захваљујући посебно осмишљеној достави и послуживању хране и пића (кетерингу), у традиционалном духу.

Имамо богато искуство у припремању, сервирању, и служењу хране за разне свечаности и прославе, промоције и изложбе. Присуствовали смо отварању многих ексклузивних места. Храну из наше богате понуде служимо на традиционалан начин, у народној ношњи.

Понуда хране за кетеринг је прилагођена коктед забавама и пријемима – наши специјалитети се служе у малим лепињама величине једног до два залогаја. Поред неизоставног сира, кајмака, пршуте, сушика, дуван чварака, ту су и свима омиљене разне пите и проје, и наравно ситни домаћи колачи. Ипак, најпопуларније је прасеће, јагњеће и телеће печене (печено у зиданој фуруни, у земљаним пекама, на букова дрва) сервирано у облику једног савршеног залогаја.



Свечано отварање СПА центра "Relilax Hotel Terme Miramonti" на Дедињу



Вече посвећено српској култури на позоришном фестивалу "БИТЕФ", БИТЕФ театар



Промоција књиге "Како освојити Београд", галерија Прогрес



Ексклузиван додатак  
кетерингу и коктелу је  
"Чобанова ракија" у 2 укуса -  
српска шљивова препеченица и  
српска шљивова препеченица -  
клековача



[www.cobanovodmor.com](http://www.cobanovodmor.com)

## ПЕЧЕЊЕ

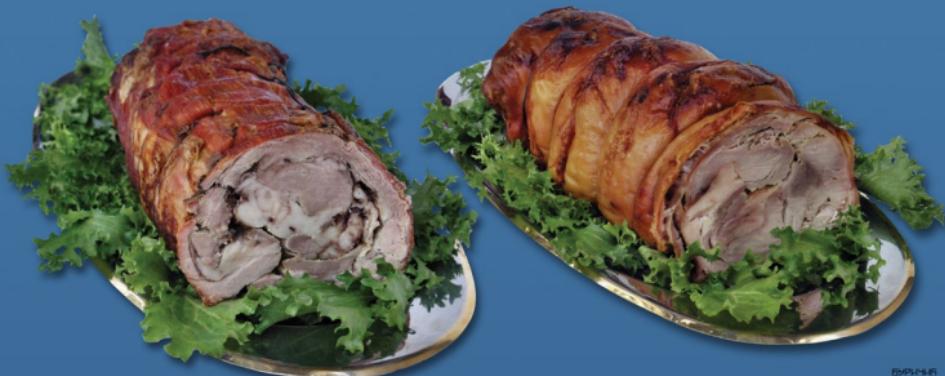
Печење спремамо, држећи се старих рецепата, у зиданој фуруни, у земљаним пекама, на буковим дрвима.

Капацитети нам омогућавају да, поред сталних потреба "Чобановог одмора", нудимо услугу печења за разне прославе, свечаности, али и за оне који се једноставно ужеле укуса печења спремљеног на традиционални начин.





Ролована телетина и ролована прасетина



[www.cobanovodmor.com](http://www.cobanovodmor.com)





## КОЛНБА

Чобанов одмор доприноси очувању и промоцији наше културе и традиције учествовањем на културно-уметничким догађајима и фестивалима као што су БЕЛЕО '06, БИТЕФ '06, СВИБОР '05, као и на разним традиционалним манифестацијама и великим сајмовима привредног карактера.

За те прилике Чобанов одмор припрема и служи храну у специјалном монтажном објекту са баштом чији је изглед инспирисан сеоским брвнара ма са планина западне Србије.

Особље служи храну у народним ношњама и тиме сваку манифестацију обогаћује традиционалним духом Србије.



Српско витешко борење "СВИБОР", Калемегдан



"БЕЛЕФ" - Дани Моцарта, Трг Републике



"Бизнис База 2006", Београдски Сајам



"БЕЛЕФ" - Дани Моцарта, Трг Републике



[www.cobanovodmor.com](http://www.cobanovodmor.com)





## ЛДКАШЊЕ

Уживајте у храни седећи у нашој башти или у аутентичној атмосфери сеоске колибе.

Чобанов одмор је основан са намером да понуди Београђанима и њиховим гостима аутентичну српску брузу храну. Наш концепт природне и квалитетне хране је намењен свима, а пре свега млађој урбanoј генерацији, која жели да очува везу са својим српским коренима. Почекли смо на Црвеном крсту, на месту које је данас тачка окупљања људи који цене квалитет и услугу, и које је прерасло оквире локалног па ту долазе и људи из целог града. С обзиром на то да смо фирма која се динамично развија, препознали смо Нови Београд као део града који се захваљујући свом броју развијту уклапа у нашу визију пословања, те смо стога одлучили да ту, у новом пословном центру града отворимо још један "Чобанов одмор".

Наши локали су пројектовани по узору на традиционалне брвнаре са српских планина. Доживљај је употпуњен тихом пратећом музиком са звукима фрула, двојница, певања у бас...

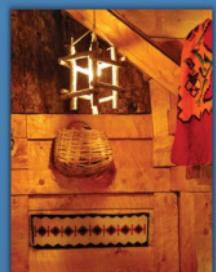
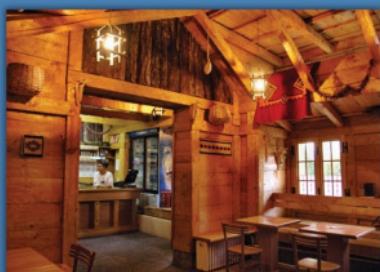
Локал у Бул.Михајла Пупина бр.141 у Новом Београду, преко пута "YU Business" центра, свечано је отворен у мају 2007. године. "Чобанов одмор" - Нови Београд има места за седење у затвореном делу, као и отворену башту која гостима пружа потпуни доживљај у атмосфери сеоског амбијента.



Врачар, Војводе Шупљицa 34



Нови Београд, Булевар Михајла Пупина 141



## ДОСТАВА

Аутентична српска брза храна је путем  
бесплатне доставе доступна у свим деловима  
Београда свакога дана од 09-014.

[www.cobanovodmor.com](http://www.cobanovodmor.com)





ДРУГИЕ НАМЕРЕНІ

И медији су препознали квалитет "Чобановог одмора". О нама су писали или причали Политика, Блиц, Данас, Caffe&Bar, Курир, Вечерње новости, Maxim, Yellow Cab, ТВ 692, ТВ Студио Б, ТВ Станком...

"Не само што слатко изгледа, него је и јеловник интересантан"  
Yellow Cab

"Чобанов одмор је право место за све љубитеље домаће кухиње и домаћих специјалитета који понекад немају времена да седе у ресторанима"  
CaffeeBar

Caffè&Bar

ДРУШТВС



## **Чобани против Мека**

Претеча бразе хране је пастирски доручак, јер су се чобани хранили оброцима које је  
пако спремити. - Нема српских оригиналних јела, она су или турска, грчка, мађарска

— ПАУС РИКЕ

# ФЕСТИВАЛ НА ТРГУ РЕПУБЛИКЕ Прикази у знаку Моцарта

Публика ће наредних осам дана моћи да ужива у филмским концертним, акоју и појединачним, балетским и музичким програмима овог генија класичне музике.



кулпции и купи-маки догађај доступан свима  
тешко да се запамти. Протрчава-  
ње по прозивачима кафе, који  
само у пасуљу скриват и по-  
тражују. Штапови и велико писмо  
остаје на Трејн-Роуду.

w.cobano

Дана Шмидт

јети, сиска и раскварала уз моз-  
даје овог уметника. Њега чаке-  
шиће атмосфера се и каже

в разделе «Маркетинг».

Купури и купуарски додатак доступан сваким  
ле, оставе затамнене. Препречи-  
вају га прозиробачи кафे, који  
само у нештој скучава и по-  
десни хладни позла ћео се  
зажетка. За три дана почињу-  
тако и војводе и поједино ко тада  
који стотине димљених вез-  
ника Штицима и великој пози-  
остаје на Дрини.

53

да Монархујују сви разумеву, па је нека изнаду потешкотиво, мада је она далеко од тоа. Да би са неким волел искре се расушео, а онда португалије

и у поредају осам  
Моцарт. Приме-  
тавају у простори-  
ја је Европа смрт,  
је смрт – симболично

Очарователният фестивал, кой представя феномените проприети на българския чай, ще е 12-ият път и започва със събитие, което ще обедини чайника и чайницата.

и књижевни гради  
јаво је и Милош Зу-  
бак у преводима на-  
браздено да сваки поет  
фотомора у култур-  
ском смислу буде о

ČETVRTAK 8. SEPTEMBAR 2005.

COBANOV DPA



Mo

ly on a small square  
odmor" has an air  
it that only adds to  
n only does it look  
think its menu is more  
r' and sausages  
off track. Pasta,  
cheese, pasta,  
book, portages,  
... mmm...  
mely afford-  
y enjoy eat-  
er. House  
the sim-  
ACIO-



[www.cobanovodmor.com](http://www.cobanovodmor.com)



## СПОРТОВСТВА

Промовишећмо туристичке могућности Београда и Србије - помогли смо објављивање водича "Како освојити Београд" на енглеском и српском језику. Садржај водича је базиран на препорукама и у њему можете прочитати информације о локалним обичајима, начину живота у Београду и Србији, националној кухињи, историји града...

Поклон: цепна мапа Београда са обележеним положајем свих сплавова у граду.

[www.belgrad.com](http://www.belgrad.com)



## НАГРАДЕ

Специјална награда на 5. међународном сајму предузетништва "Бизнис база 2006".

Награда "Златно туристичко срце" за најуспешнији ресторан у 2006. години на територији Србије, Црне Горе и Републике Српске коју додељује "SACEN International".



[www.cobanovodmor.com](http://www.cobanovodmor.com)



[www.cobanovodmor.com](http://www.cobanovodmor.com)



ИЗ СРЦА СРБИЈЕ У СРЦУ БЕОГРАДА  
**ЧОБАНОВ** DDMOR  
АУТЕНТИЧНА СРПСКА БРЗА ХРАНА



Телефони доставе:  
Врачар - Војводе Шупљикца 34: 2450-947  
Нови Београд - Булевар Михајла Пупина 141: 2134-577

канцеларија: 386-1407  
менаџмент - Иван Лазић: 064/612-63-62  
односи са јавношћу - Јелена Тасић: 064/1-682-683  
маркетинг - Бранислав Пакић: 064/360-53-22  
комерцијала - Добривоје Илић: 064/3400-672

[www.cobanovodmor.com](http://www.cobanovodmor.com)