

KAFANA LIBRA NASTALA JE 2020. GODINE KAO MALI PORODIČNI POSAO, SA ŽELJOM DA SAČUVAMO ONAJ PRAVI KAFANSKI DUH. SMEŠTENI SMO U KUĆI STAROJ PREKO 100 GODINA, ŠTO CELOM AMBIJENTU DAJE POSEBAN, RUSTIČAN ŠARM. KARIRANI STOLNJACI, DOMAĆA HRANA I TOPLA ATMOSFERA ČINE NAŠU PRIČU. KOD NAS SE GOSTI NE BROJE — DOČEKUJU SE KAO PRIJATELJI. LIBRA JE MESTO GDE SE ZASTANE, PORAZGOVARA I OPUSTI. SVAKO JELO SPREMAMO POLAKO I SA MEROM, BAŠ KAO KOD KUĆE. VERUJEMO DA DOBRA KAFANA NIJE SAMO HRANA, VEĆ OSEĆAJ DA NJOJ PRIPADAŠ. HVALA VAM ŠTO STE DEO NAŠE PRIČE. DOBRO DOŠLI I PRIJATNO.



DOBRO DOŠLI!

KAFANA LIBRA JE NASTALA IZ IDEJE DA SE SAČUVA ONO ŠTO JE U KAFANI NAJVAŽNIJE – POŠTENNA KUHINJA, SPOR RITAM PRIPREME I UKUS KOJI SE PAMTI. ZATO NA SAMOM POČETKU MENIJA STOJE PIHTIJE. NE KAO OBIČAN SPECIJALITET, VEĆ KAO SIMBOL NAČINA NA KOJI OVDE RADIMO. PRIPREMAJU SE STRPLJIVO I BEZ PREČICA. PAŽLJIVO BIRANI DELOVI SVINJSKOG MESA I KOSTIJU KUVAJU SE SATIMA, DOK PRIRODNI KOLAGEN NE IZGRADI PUNU, ČVRSTU STRUKTURU, BEZ DODATAKA I VEŠTAČKIH ZGUŠNJIVAČA. UKUS SE OBLIKUJE JEDNOSTAVNO I TAČNO – BELIM LUKOM, BIBEROM I ČISTOM AROMOM DOMAĆEG MESA. U LIBRI PIHTIJE NISU SAMO PREDJELO. ONE SU POZIV

NA STO, UVOD U RAZGOVOR, ZALOGAJ KOJI SE DELI UZ HLEB, MALO TUCANE PAPRIKE I ČAŠICU DOBRE RAKIJE.

BAŠ ONAKO KAKO SE NEKADA RADILO – BEZ ŽURBE, BEZ KOMPROMISA, SA POŠTOVANJEM PREMA TRADICIJI I GOSTU. AKO ŽELITE DA RAZUMETE ŠTA JE KAFANA LIBRA – POČNITE OD PIHTIJA.



DOMAĆE PIHTIJE
580 RSD

400g
L. Janković



300g
ŠOPSKA SALATA
360 RSD



300g
MORAVSKA SALATA
380 RSD

SALATE



250g
PARADAJZ SA SIROM
390 RSD



200g
VITAMISNKA SALATA
320 RSD



200g
KUPUS SALATA
290 RSD



300g
KROMPIR SALATA
350 RSD



200g
KRASTAVAC SALATA
290 RSD



200g
PARADAJZ SALATA
290 RSD



komad
BELOLUČENA LJUTA
120 RSD



komad
BELOLUČENA SLATKA
140 RSD



600g
BAŠTA SALATA
680 RSD



300g
KISELI KUPUS
380 RSD

PRILOZI



200g
POMFRIT
290RSD



200g
DOMAĆI KROMPIRIĆI
350RSD



300g
ALBANSKA SALATA
240 RSD



200g
LEPINJA
90RSD

EST *kafana*
LIBRA 2020



UKUS TRADICIJE

SIREVI



200g
KRAVLJI SIR
450 RSD



150g
GRILOVANI SIR
730 RSD



200g
URNEBES
470 RSD



200g
BELA TRLJANICA
490 RSD



50g
KAJMAK KUGLA
190 RSD



200g
DOMAĆI KAJMAK
740 RSD



200g
JASTREBAČKI SIR
550 RSD



200g
SJENIČKI SIR
520RSD

TOPLA PREDJELA



400g

GRILOVANO POVRĆE

580 RSD



400g

PEČURKE NA ŽARU

690 RSD



350ml

TELEĆA ČORBA

370 RSD



180g

POHOVANI KAČKAVALJ

590 RSD

EST *kafana*
LIBRA 2020

GOTOVA JELA



400g

ŠKEMBIĆI U SAFTU

490 RSD



350g

POSTAN PASULJ

350 RSD



450g

PASULJ SA MESOM

480 RSD



450g

PASULJ SA KOBASICOM

540 RSD



SVINJSKI GULAŠ

590 RSD



350g

LIBRINA MUĆKALICA

640RSD

OBROCI



350g

LIBRIN KOMPLET OBROK
650 RSD

SARAJEVSKI ČEVAPI OD 100% JUNETINE – 10 KOMADA, UKUPNO 200G, PEČENI NA PRAVOJ VATRI. POSLUŽENI UZ POLA ZAPEČENE LEPINJE SA TUCANOM LJUTOM PAPRIKOM, HRSKAVIM POMFRITOM I SVEŽIM LUKOM I SALATOM. PRAVI UKUS ROŠTILJA, BEZ KOMPROMISA.



SARAJEVSKI ČEVAPI OBROK
750 RSD



PILETINA SA SUSAMOM OBROK
610 RSD

HRSKAVA PILETINA U SUSAMU I SOČNI SELJAČKI RAŽNJIĆ ČINE SAVRŠENU KOMBINACIJU UKUSA KOJA JE GODINAMA ZAŠTITNI ZNAK KAFANE LIBRA. OVAJ OBROK JE NAŠ NAJPOZNATIJI I NAJPRODAVANIJI IZBOR – JELO KOJE GOSTI UVEK IZNOVA NARUČUJU ZBOG POUZDANOG KVALITETA, IZDAŠNIH PORCIJA I DOMAĆEG ŠMEKA. UZ MESO SE SLUŽI POLA ZAPEČENE LEPINJE SA MIROĐIJOM, KOJA DAJE BLAG, AROMATIČAN ZAVRŠETAK SVAKOM ZALOGAJU, KAO I HRSKAVI POMFRIT, SVEŽA SALATA I BOGATI BURGER SOS KOJI POVEZUJE SVE UKUSE U JEDNU CELINU. OVO JE OBROK KOJI PODJEDNAKO PRIJA I ZA OZBILJAN RUČAK I ZA OPUŠTENO VEČERNJE DRUŽENJE.



BANJALUČKI ČEVAPI OD 100% JUNETINE – 3 PLOČICE PO 4 ČEVAPA, UKUPNO 150G MESA, PREPOZNATLJIVO SERVIRANI U TRADICIONALNOM OBLIKU. PEČENI NA ROŠTILJU DA ZADRŽE PUNU SOČNOST I PRIRODAN UKUS MESA. POSLUŽUJU SE UZ POLA ZAPEČENE LEPINJE SA TUCANOM LJUTOM PAPRIKOM, HRSKAVIM POMFRITOM I OSVEŽAVAJUĆOM SALATOM. IDEALNI ZA ONE KOJI VOLE AUTENTIČAN STIL SERVIRANJA I PRAVI ROŠTILJSKI KARAKTER U SVAKOM ZALOGAJU.



BANJALUČKI ČEVAPI OBROK
690 RSD

SOČNI KOMADI PILETINE (200G) PAŽLJIVO SU OBLOŽENI SUSAMOM I ZAPEČENI DO HRSKAVE, ZLATNE KORICE, DOK UNUTRAŠNJOST OSTAJE MEKANA I PUNA SOKA. UZ PILETINU SE SLUŽE HRSKAVI POMFRIT I SVEŽA SALATA, A SVE ZAOKRUŽUJE BLAGI BELI SOS OD MAJONEZA, KRASTAVCA I MIROĐIJE, KOJI DONOSI OSVEŽAVAJUĆU AROMU I SAVRŠENO POVEZUJE UKUSE U CELINU. IDEALNO JELO ZA LAGAN, ALI ZASITAN OBROK.

SPECIJALITETI

KUĆE



350g

TELEĆI REPOVI
1450 RSD

TELEĆI REPOVI PRIPREMAJU SE POLAKO, NA TIHOJ VATRI, KAKO BI MESO POSTALO IZUZETNO MEKANO I SOČNO, A SAFT GUST, BOGAT I PUN PRIRODNIH AROMA. SVAKI ZALOGAJ NOSI PUN UKUS DOMAĆE KUHINJE, UZ PAŽLJIVO ODABRANE ZAČINE KOJI DODATNO NAGLAŠAVAJU PRIRODNU PUNOĆU MESA. OVO JE JELO KOJE SE JEDE POLAKO, SA UŽIVANJEM, I KOJE VRAĆA U VREMENA KADA SE KUVALO STRPLJIVO I S LJUBAVLJU.



KAD SE TELETINA POLAKO PEČE ISPOD SAČA, A POVRĆE UPIJE SVAKI SOK I MIRIS, NASTAJE JELO KOJE SE PAMTI. MEKANO MESO, ZLATNO PEČEN KROMPIR I MIRISI DOMAĆIH ZAČINA STVARAJU ZALOGAJ KOJI VRAĆA U PRAVU KAFANSKU ATMOSFERU BEZ ŽURBE, UZ UŽIVANJE I DOBAR ZALOGAJ.

KAD SE DOMAĆA SRPŽA ZAGREJE DA ZAMIRIŠE, A UZ NJU DOĐE KISELA PAPRIKA IZ TURŠIJE, DOBIJAŠ ZALOGAJ KOJI BUDI APETIT I PRIZIVA STARI KAFANSKI DUH. SPOJ PUNOG, MASNOG UKUSA I OSVEŽAVAJUĆE KISELOSTI PRAVI JE POGODAK ZA DOBAR POČETAK ILI OZBILJNO MEZE!



500g

TELETINA ISPOD SAČA
1700 RSD



400g

DOMAĆA SRPŽA
1200 RSD



360g

LIBRINA BUTKICA U KISELOM KUPUSU
880 RSD

SPORA PRIPREMA DAJE OVOJ BUTKICI POSEBNU PUNOĆU – MESO SE KUVA DO POTPUNE MEKOĆE, CEPKA, UMOTAVA U KISELI KUPUS I OBLAŽE SLANINOM, A ZATIM LAGANO ZAPEČE U RERNI DA DOBIJE BOGATU AROMU I ZLATNU KORICU. SAVRŠEN BALANS SOČNOSTI, DIMLJENIH NOTA I BLAGE KISELOSTI ČINI OVO JELO PRAVIM KAFANSKIM SPECIJALITETOM.

ROŠTILJ



150g
PLJESKAVICA
460RSD



300g
GURMANSKA PLJESKAVICA
830RSD



150g / 300g
CEVAPI
480 / 880 RSD



150g / 300g
UŠTIPCI
530 / 890 RSD



150g / 300g
BELA VEŠALICA
440/800 RSD



150g / 300g
KOBASICA
570/980 RSD



150g / 300g
PILEĆI RAŽNJIĆ
460 / 820 RSD



150g / 300g
SVINJSKI RAŽNJIĆ
460 / 820 RSD



150g / 300g
SELJAČKO MESO
480 / 790 RSD



150g / 300g
LIBRIN RAŽNJIĆ
420 / 750 RSD



200g
SARAJEVSKI ČEVAPI
640 RSD



150g / 300g
BANJALUČKI ČEVAPI
560 / 940 RSD





150g / 300g

PILEĆI BATAK
370 / 600 RSD



150g / 300g

PILEĆE BELO
420 / 740 RSD



150g / 300g

PILEĆI NUGGETSI
380 / 630 RSD



150g / 300g

PILETINA SA SUSAMOM
390 / 650 RSD

EST *kafana*
LIBRA 2020



UKUS TRADICIJE

SVE ŠTO VOLIŠ SA ROŠTILJA
NA BOCKU I U ZALOGAJIMA.
SELJAČKO MESO, KOBASICA I
ČEVAPI ZA LAKO DELJENJE I
OZBILJNO UŽIVANJE. PRAVA
DASKA ZA DRUŠTVO, ČAŠICU I
DOBRU PRIČU.



900g

BOC-BOC DASKA
2400 RSD

**MEŠANO
MESO**

SELEKCIJA NAJJAČIH ROŠTILJSKIH SPECIJALITETA IZ NAŠE KUHINJE, PAŽLJIVO SLOŽENA NA JEDNOJ RASKOŠNOJ DASCI.
DEVET PROVERENIH FAVORITA I DVA PRAVA ASA ČINE OVU DASKU IDEALNIM IZBOROM ZA VEĆE DRUŠTVO, SLAVLJE I
OZBILJNO UŽIVANJE U VRHUNSKOM MESU.

TRI VRSTE ČEVAPA,
UŠTIPAK I DOMAĆA
KOBASICA, SERVIRANI SA
ZAPEČENIM HLEBOM I
ALEVOM PAPRIKOM.
KOMPAKTNA GURMANSKA
DASKA PUNA UKUSA I
ROŠTILJSKOG ŠMEKA



400g

GURMAN XXL
1300 RSD

DEVETORICA:

ČEVAPI, PLJESKAVICA, PILEĆI RAŽNJIĆ,
SVINJSKI RAŽNJIĆ, SELJAČKI RAŽNJIĆ,
SELJAČKO MESO, BELA VEŠALICA, PILEĆE BELO,
KOBASICA.

DVA ASA:

BANJALUČKI ČEVAPI I SARAJEVSKI ČEVAPI

SNAŽAN UKUS, BOGATA RAZNOVRSNOST I
AUTENTIČAN KAFANSKI KARAKTER – PRAVA
DASKA ZA ONE KOJI NE PRAVE KOMPROMISE.



1850g

LIBRA ELEVEN - DASKA DEVETROICE + 2 ASA
4900 RSD

RIBLJI SPECIJALITETI



250g
FILETI OSLIĆA
1350 RSD



300g
PASTRMKA NA ŽARU
1250 RSD



*„Ukus detinjstva
na kafanski način.“*

*„Jednostavno.
Domaće. Slatko.“*



2 komada
PALAČINKA SA KREMOM
380 RSD



2 komada
PALAČINKA SA MEDOM I ORASIMA
480 RSD



2 komada
PALAČINKA SA DŽEMOM
400 RSD

“Ovo je mesto gde se jede polako, priča dugo i svaka poseta ostavlja uspomenu. Mesto koje se pamti zauvek. Ovo su zidovi koji čuvaju mirise, osmehe i priče mnogih godina. I svaki put kada nam se vratite, postajete deo te priče.”

Hvala što ste naš gost

“U kafani se ne broje sati – već uspomene”



Hvala vam što ste deo naše priče.

Ako ste danas prvi put kod nas – dobrodošli.

Ako se vraćate – znate zašto.

Vidimo se ponovo u Libri.

Ako niste probali – vreme je!



DRAGIŠE CVETKOIĆA 4, NIŠ



069 522 56 16



@LIBRA.KAFANA



KAFANA LIBRA

EST

kafana
LIBRA 2020