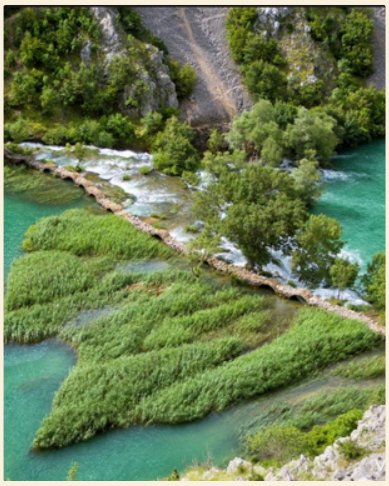
POREKLO — TRADICIJA

Kudin Most

„Kod nas se sve rešava za stolom. I ljubavi, i svadje, i oproštaji.”

DUŠKO RADOVIĆ

Naša priča



Pre više od jednog veka, u surovom i prelepom selu Golubić kraj Obrovca, rođena je legenda. Mladi Kude Veselinović rešio je da uradi nemoguće – da kamen po kamen, sopstvenim rukama, podigne kameni most preko reke Krupe. Bez trunke maltera, čistom snagom suhozida i još čistijom ljubavlju prema svojoj Milji, stvorio je remek-delo koje i dan-danas prkosi brzoj vodi i zubu vremena.

Taj prkosni most postao je mnogo više od prelaza preko reke. Postao je večni simbol upornosti, zajedništva i onih neraskidivih veza koje život čine vrednim.

Nije ni čudo što je ta ista snaga, više od sto godina kasnije, pokrenula novu priču.

Inspirisan Kudem, njegov potomak Pero otvorio je 2015. godine pečenjaru „Kudin Most". A tradicija je nastavila da živi punim plućima i od 2023. godine, kada poslovanje preuzima snajka iz legendarnog Dragačeva, Neda, čuvajući plamen porodice Veselinović.

Danas... spajajući vatrenu energiju Dragačeva i postojanost krajiškog nasleđa, „Kudin Most" nastavlja svoju misiju. Mi ne pečemo samo meso – mi spajamo ljude, ukuse i generacije, baštineći toplinu doma baš kao što stari most na Krupi neraskidivo spaja obe obale.

Dobro došli na mesto gde se istorija jede s mirom, a tradicija živi sa dušom!



KUDIN — MOST

Za početak doručak

POPARA 460
na domaćoj masti, propržen hleb ispod sača pa pojačan sirom i kajmakom

PUNJENE PRŽENICE 500
tost hleb punjen šunkom i kačkavaljem

KUDIN DOMAĆINSKI 790
3 jaja na oko, pohovani kačkavalj, slanina, kulen, kobasica, kajmak i ajvar

550 DŽIGERICA
jagnjeća sveža džigerica na žaru ili restovana na luku sa malo belog vina

550 JAJA SA DODACIMA PO ŽELJI
povrće, slanina, kobasica

400 UŠTIPCI SA DVA UMAKA
džem, eurokrem, kajmak, ajvar

- sve osim džigerice se služi do 12h

KUDIN — MOST

Najbitniji dečiji meni

TELEĆA ČORBICA	290
JAGNJEĆA ČORBICA	290
PILEĆI ŠTAPIĆI	490
MINI ĆEVAPI	550

Nama su deca najbitnija, zbog toga imamo tradiciju da dečiji meni vikendom ide na naš račun

KUDIN — MOST

Hladna predjela

KUDINA ZAKUSKA

Kombinacija suhomesnatih i mlečnih proizvoda na plati

1300

Pršuta	9000 kg
Kulen	7000 kg
Pečenica	8000 kg
Livanjski sir	850 por
Pljevaljski sir	3500 kg
Sjenički sir	3000 kg

,,Predjelo ne hrani, ono obećava."
IVO ANDRIĆ

KUDIN — MOST

Topla predjela

POHOVANA PUNJENA PAPRIKA lagano a jako, taman da spremi nepca punjena kajmakom i sirom	730
POHOVANI KAČKAVALJ	650
SLANE PALAČINKE	590
ROLOVANE SUVE ŠLJIVE U SLANINICI vrlo nesvakidasnje jelo	590

Čorbe

JAGNJEĆA ČORBA	490
TELEĆA ČORBA	490
RIBLJA ČORBA	550

KUDIN — MOST

Gotova jela

Poštujući tradiciju i stare recepte, za vas svakog dana sveže pripremamo omiljena gotova jela.
Bez žurbe, sa puno ljubavi — baš onako kako su kuvale naše bake.

Uštedite vreme, a jedite domaće!

- punjene paprike
- mućkalica
- pasulj
- grašak
- krompir paprikaš
- ćufte u paradajz sosu
- podvarak
- i još mnogo štošta

posebna preporuka
ZA NAS GULAŠ



KUDIN — MOST

Preporuke kuće

Vrat mediteran



Sočni komadi svinjskog vrata, preliveni aromatičnim pikantnim sosom serviran na bogatom mediteranskom povrću.

1690

1690

Pažljivo rolovana bela vešalica punjena finim, sirom, zapečena do savršeno sočne i hrskave teksture. Služimo ga uz grilovano povrće i sos od suvih šljiva.



Kudin stek

Piletina med kari



Savršen balans kremaste teksture i egzotičnih začina- sočni pileći file u kremastom kari sosu posluženi uz sočne mlince!

1390

KUDIN — MOST

Pečenje *sa ražnja!*

Tradicija po kojoj nas poznajete!

Odakle dolazi naše meso?

Meso je iz domaćeg uzgoja, sa seoskih domaćinstava i to **jagnjetina nam dolazi sa Valjevskih pašnjaka**, dok **prasetina dolazi iz Vojvodine.**

Zašto baš pečenje sa ražnja?

- **Manje** masnoće
- **Nenadmašiv** miris dima
- **Mala kilaža, mlado i sočno meso**
- Kad korica našeg pečenja **zakrcka- dušu dira**.

Kako garantujemo kvalitet?

Poštovanjem svih saradnika i dobavljača, gostiju pa i životinja. Zbog nemerivosti potražnje imamo pravilo ZERO WASTE politike, pa hladno pečenje ima nižu cenu, a dobrim delom se koristi i za pripremu drugih jela tako da nema otpada. Kako svakog dana imamo sveže meso tako i svakog dana imamo svežu džigericu (nalazi se u ponudi doručka).

KUDIN — MOST

U ponudi od pečenja

Prasetina

PRASETINA 1kg *hladna ili poručena	2900/2500
BAJADERE *nema ih u stalnoj ponudi	3900
PRASEĆA GLAVA	600

Jagnjetina

JAGNJETINA 1KG	3500
JAGNJEĆA GLAVA	300
ZAPONJCI	300

USLUŽNO PEČENJE
*možete birati kilažu ili doneti svoje meso

"Glavno jelo se ne bira po ukusu, već po tome sa kim ga deliš"
LJUBIVOJE RŠUMOVIĆ

KUDIN — MOST

Jela sa roštilja

KUDINA PLATA
za 4 osobe

mix roštilja na velikom ovalu

slobodno napomenite da li volite ljuto ili drugi prilog

3900

1100	ĆEVAPI/PLJESKAVICA
1250	GURMANSKA/PUNJENA PLJESKAVICA
950	KOBASICE
1250	VEŠALICA/ VRAT
1400	DIMLJENA VEŠALICA/VRAT
950	PILEĆE BELO
1100	PUNJENO PILEĆE BELO

KARADORĐEVA ŠNICLA
1490
BEČKA ŠNICLA
1300
TELETINA ISPOD SAČA
2200

*pola porcije se obračunava kao 70% cene

KUDIN — MOST

Posno i riba

PASTRMKA 1KG
2900
FILETI DIMLJENE PASTRMKE
1750
BRANCIN 1KG
3500
LIGNJE 300G
1800

BAKALAR
1290
*na kašiku/ na salatu

*riba se služi uz Dalmatinski prilog

KUDIN — MOST

Salate

BAŠTA SALATA ZA DVE OSOBE — 900
kupus, paradajz, krastavac, mladi luk, sveža ljuta

MEŠANA SALATA — 440
kupus, paradajz, krastavac

PARADAJZ *sir/luk	360	SLATKI/ KISELI KUPUS	350
KRASTAVAC	350	MLADI LUK	320
ZELENA SALATA	350	CRNI LUK	130
PEČENA PAPRIKA	350	ŠOPSKA	390
LJUTA PAPRIKA *PEČENA/ SVEŽA	150	SRPSKA	390

Prilozi

HLEB ISPOD SAČA	110	GRILOVANO POVRĆE	550
DOMAĆI REN	220	URNEBES	300
DOMAĆI AJVAR	350	MASLINE	300
KROMPIR ISPOD SAČA	450	MAJONEZ/ KEČAP/ SENF/TARTAR	90
KROMPIR SA BLITVOM/LUKOM	450	JOGURT	100
POMFRIT	250		

„Salata je kompromis izmedju gladi i savesti."
MOMO KAPOR

KUDIN — MOST

Nešto slatko

ORASNICA	300
BAKLAVA	360
PITA VIŠNJA	260
PITA JABUKA	260
PALAČINKE eurokrem, plazma, med, orasi, džem	380

NOVO:

LEŠNIK BAKLAVA U MLEKU	480
LEDENA KOCKA	440

,,Desert nije potreba, to je nagrada.”
DUŠKO RADOVIĆ